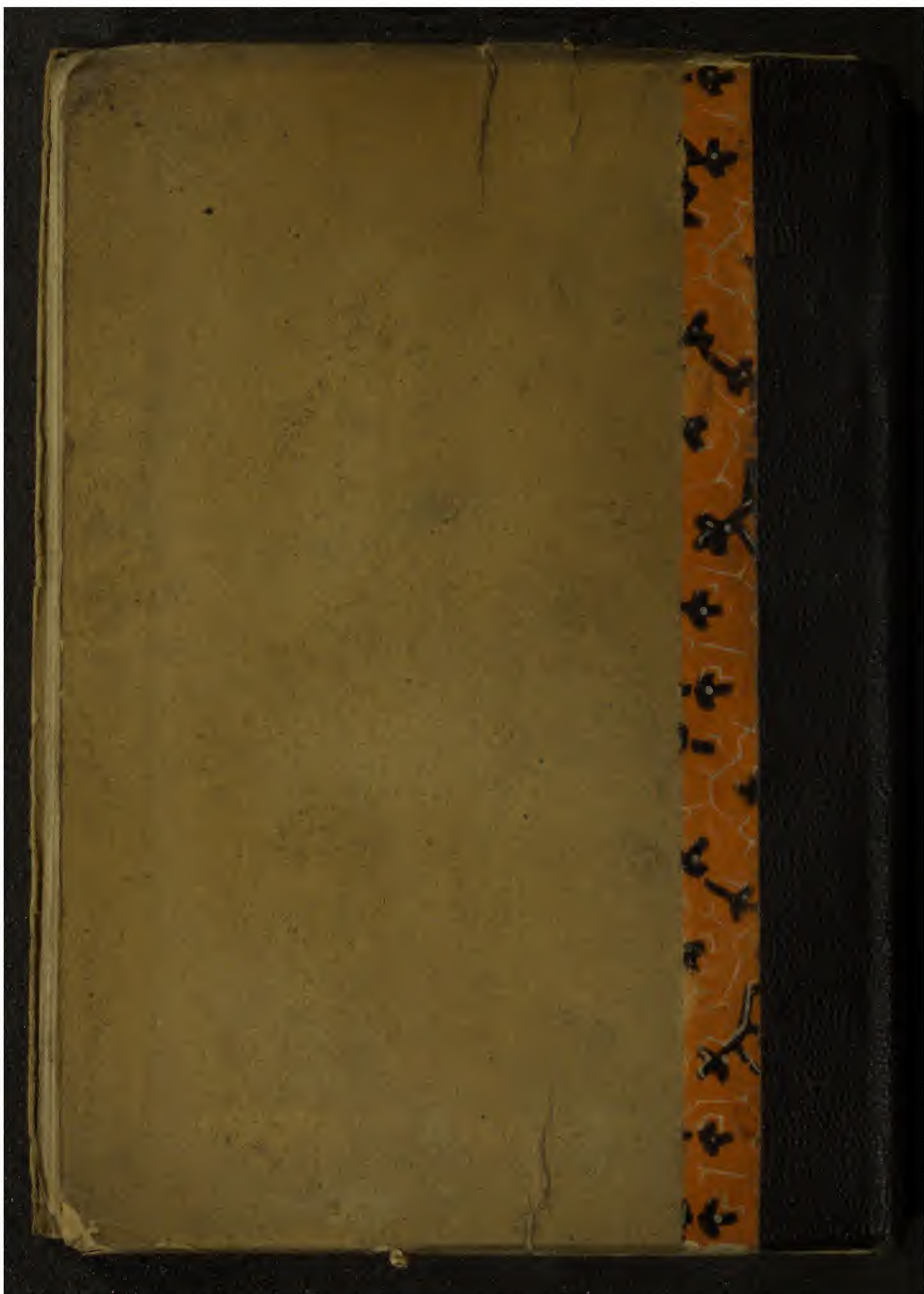




Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
5792/A





Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
5792/A



Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
5792/A

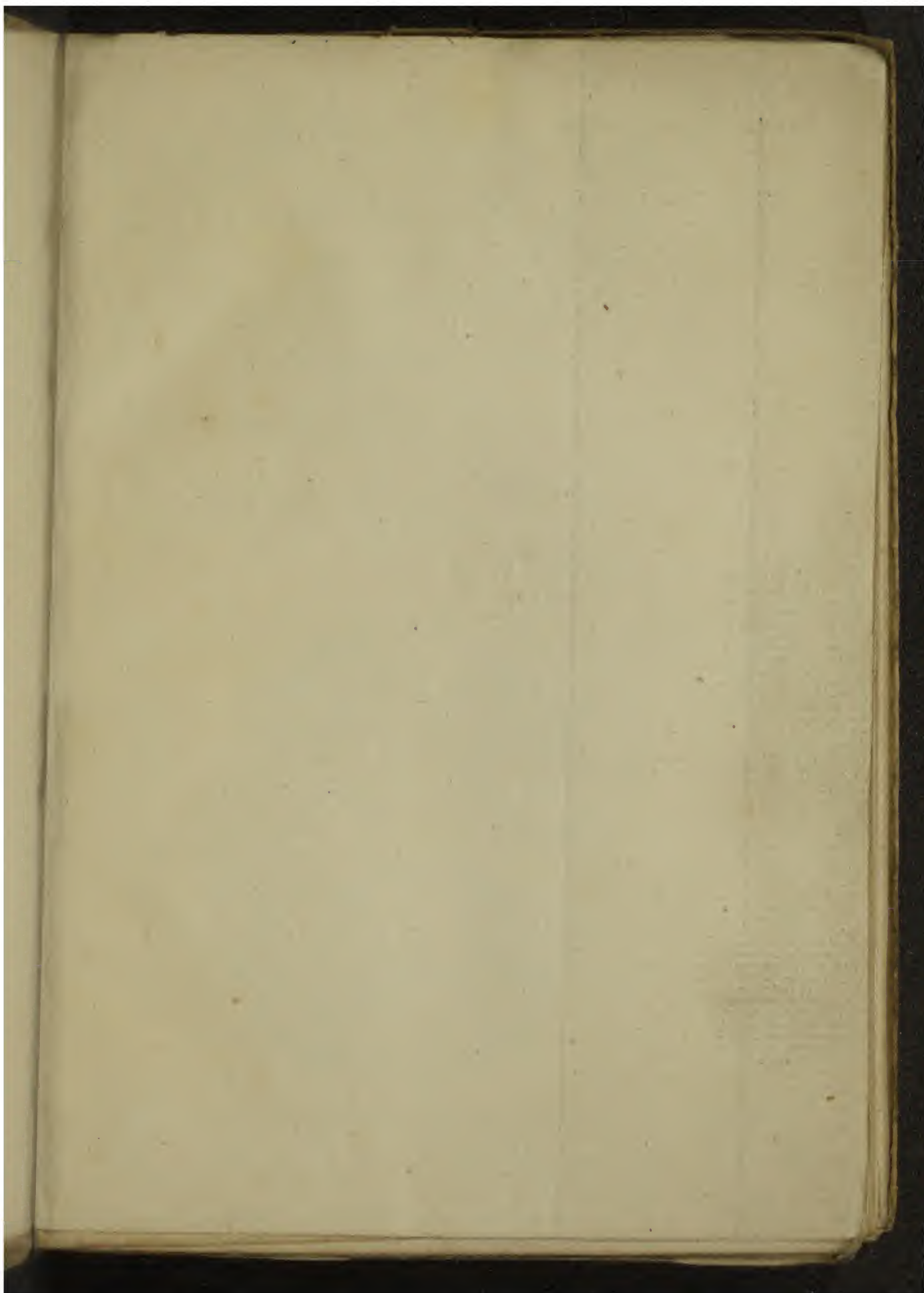


Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
5792/A

5792/A

C. II 8₁₅

00



79172

TRATTATO VTILISSIMO DI MOL

TE REGOLE, PER CONSER

uare la Sanità, dichiarando qual cose sian
no utili da mangiare, & quali triste:

& medesimamente di quelle
che si beuono per Italia.

Aggiontoui alcuni dubij molto notabili.

Composto per M. Michele Sauonarola
Fisico Eccellentissimo.



VENETIIS.

G. BRAGAZZI



ALL'ILLVSTRE ET ECCELISO PRIN
cipe il Signor Borso Duca di Modena, & di Regio,
Marchese di Este, & Conte di Rouigo Michele
Sauonarola Fisico Salute.

Intitulatione.



ENCHE a tutti i mortali il uolere sa
pere sia naturale: il perche l'alma nostra
da Dio descende che e summa sapientia, e
niente di mancho a mi pare di quello piu
uaghi esser quelli i quali hanno l'animo ge
neroso. E il perche fra tali beni numerare
tu poi. Imperho uedendo mi tua Signoria cosi desiderare Ca
ro Illustre mio Signore di tale cose cosi stesse fiate ne li toi
amiche uoli conuiuij da me domandare lequale hanno con sua
uirtu la sanita conseruare. Che uno libreto a ti scriuesse de
loro, mettendo li nocumenti, e de quelli la correctione. E do
mandandoti cosa cosi digna e a mi debita per tuo cosi piu
sano uiuere e tua longa uita menare. Disposto me ho al tuo
desiderio con ogni mia forza e diligenzia satisfare. Como in
tutte le altre mie cose per a ti piacere sempre sforzato me
ho. E il perche mio desiderio e di fare cosa che a ti utile sia,
de le quale anche molti altri de cio piacere ne prenda. Scri
uero de tutte le cose che se manzano comunamente piu che
commune. E di quelle che se beueno per Italia. Et ancho men
tione faro de le altre Seicose non naturale. Como e Aere.
Exercitio. Riposo. Somno, e uegiare, reimpire & euacuare.
accidenti de animo per piu anco a te piacere: che a tua sani
ta m'ategnire molto uale. Et in li lochi che sentiro tua signo
ria de quelli o utile ouer danno o diletto douer riceue
re sempre moto alchuno faro per cosi piu a ti satisfare. Et

A ij

Prohemio.

acio che di tal cose te faza piu memorioso le ponero cō suo ordine che como dice il philosopho Fa ala memoria. Certo Si gnor mio quādo io considero cio che tu domādi p piu lōgo et ancho p piu iocundo uiuere tuo, tātō gaudio de cio ne riceuo, che ogni grā fatica a mi molto piccola mi pare. Seguitando adonca conqwesto ordine tale.

Incipit probemium.

PRimo capitulo sera di grani: como e formento Mea-
glio Rixo &c. E de quelle cose che de quelli se fano:
como e del pane. Lo secūdo de le herbe. Il terzo de li agru-
mi: como: aio: cepole: e porri. Il quarto de li frutti. Il quin-
to de le radice: & ancho la raua coqueste nominando: tartu-
sole fungi spongiole e somiante. Il sexto de li animali da qua-
tro e da dui piedi, e de sue parte, e de lumage, e de rane. Il
septimo de i pessi de aque dolce: e marine. Lo octauo de le
ostreghe, spolete, cappe caparace, e gambari. Il nono de li
oui. Il decimo del latte lattecini, como e bottiero, caso, &
anche de aqua de latt'e che molto se usa in Ferrara. Lunde-
simo del uino de uua, de pomi granati, e de berberis ditto
creffino, e de uino cotto ditto saba. Lo duodecimo de laqua
fluuiale cisternale cotta, e cruda. Lo tertiodecimo del ace-
to forte, e men forte del uino bono, e del guasto. Lo quarto
decimo del agresto. Lo quintodecimo del olio liquido, e pota-
bile. Lo sextodecimo del lardo, e unto, che coffi se destruze
al focho, e fasse liquido e corrente. Lo septimodecimo del
miele, e del miele de canna, che zucharo rosso dire se po. Lo
decimo ottauo del zucharo. Lo decimonono del peuere.

Lo uigesimo del cinamomo. Lo uigesimoprimo del garo-
falo. Lo uigesimosecundo del zafrano. Lo uigesimotertio
del sale. Questi cotali sono como se conza i cibi, e fali piu
deletteuoli assai, e di loro molti malitia correttua. E impe-
rho ancho con questo diremo del sale. Lo uigesimoquarto

Capitulo primo de li grani.

sera de le sei cose non naturale di sopra nominate, cioe aere, somno, uegiare &c. Lo uigesimoquinto de alchune regule in conseruare la sanita. Il uigesimosexto de alchuni dubij circa cio, como se meglio e ben disnare, o men cenare, o meglio ben cenare, e men disnare. E se sopra i frutti e bon beuere, e de someianti.

Del formento, e de quelle cose che del formento se fanno como e pane nieucle lasagne e somiante. Cap. I.

IL perche fra i grani el formento e il piu nobile, e per il qual nostra natura humana piu se sostiene. Imperho di quel primo sera il nostro scriuere. Significando che per il formento, e tutte le altre cose che hanno il nostro corpo cosi como cibo a nutrire. Vogliamo prima dire che cosa e cibo, accio chel lezere nostro sia piu iocundo e utile piu che assai. Notifica il cibo Auicena tuo a cui tanta fede dia mostri: che non e altro che troppo uiuo, che cosi patisse dal corpo che e cibato, e per ilqual se restaura quel che consumato e per il caldo naturale, ancho a crescere il caldo naturale e quel fortificare como se dice. de Helia propheta. Assumpsit cibum & confortatus est. E questo aduiene perche el multiplica il sangue, ilqual (como recita Aristotile nel libro de l'anima) alquanti philosophi uolero chel sangue fusse la uita e l'anima del animale. Ilperche uedeuano uscito il sangue del corpo l'animal morire, Ha anchora a riscaldare e refredire, e confortare li membri e tutto il corpo con sue qualitate. E questi tali con sue operatione caldi freddi humidi sechi temperati cordiali stomacali, & epatici, splenetici, e de tutti ad pieno particolarmente diremo in questo nostro libretto. Ma pur e uero che bisogno e uogliando la forteza e la debilita de la uirtu de quelli nominati che sia per gradi nominati, cioe per primo secundo per terzo e per quarto. Dico anchora

A iii

Capitolo primo .

che per primo grado intēdeno quello dal temperato pocho se lontana: si che quasi nō scaldi ne refredi, o humidi o sechi. Il tēperato e quel che nō scalda, ne poco, ne assai, ne freda &c. Dico per sua natura: il perche per rispetto de la dispositione del subietto poteria scaldare, e infredare. Verbi gratia il cibo temperato scaldaria uno fredo, e il caldo infredaria como dicono del olio rosa. ma tal cosa ha in se speculatione, laquale lasso al presente como non fruttuosa molto al tuo disio. E caldi sono in primo i risi, uerze &c. di quali diremo tutti. Il secondo e quel che dal temperato se lontana, che sensibilmente scalda e refreda &c. ma non notalmente: como dicemo esser capari datali. Il terzo e quel che piu assai dal temperato se lontana, e questo notalmente scalda, e infreda &c. como e cipole, aglio, raffano &c. El quarto e quel che in ultimo se lontana, e molto assai scalda e infreda, ancho molte uolte con corruptione del membro, como peuere sinapi ouer seneua, dico e corruptione del membro, il perche anche ne i tali gradi sono mansione piu e men lontano. Si che in quel tal grado non son tutti somianti, ma uno piu caldo, e piu fredo del altro como opio, scamonea, e somianti. Ma uoglio questo poco cossi al presente per intelligentia mazore a uui bastare: seguitando adoncha diremo del formento.

Del Formento.

FOrmento e gran caldo in primo in humidita, e in siccita temperato, e di lui il miore, e il nouo ben maturo, pieno e non uacuo, non buso, greue de peso e de colore aureo, non nato in terra uallosa, ma uole esser nato in terra bona, e grassa. Il perche in terra macra nato non ben nutrita. Il uechio per hauer cossi per antiquita perso sua humidita ancho men nutrita, e da padire perho e molto diffici

le. Le assai ancho del primo mese nō e bono. Ilperche ancho tiene de la humidita accidentale riceuuto da la terra nel iacere. Doue toglia tua signoria la bonta del formento che sta longamente suso le hare sopra de lequale pioue spesso, e tuta tauia da le rosate e pruine humettato e alterato, del qual per aduertentia tua Signoria manza. Questo tal zenera nel corpo uentosita assai, lo infia, opilla molto duro da padire, mal nutrica: fa incorrere colica, e somianti, como ne gli cavalli ancho se uede. E imperho tua Signoria consiglio de cio faza tuoi guardatori del grano esser aduertenti. Et anche aduertenti siano quelloro che manzano molto pane che forsa questa casone e de molte sue infirmita, da medici communamente negletta. Il formento molto, & assai piu nutricha che tutti gli altri grani. E il sangue fatto de lui, e temperato assai piu che il sangue fatto per gli altri grani, e questo per la gran conformita che ello ha con la natura humana piu di altri. Questo tal grano in questa tua citta molto e usato in uiuanda, como e infioni appresso di nui ditti cossioni. Certo cossi elissato e cotto, e molto difficile al padire. Ma pur sel se padisse da bon nutrimento. E imperho e pasto da uillano, e da homeni robusti, & de exercitio grande del qual dice Auerrois. Il formento cotto con lacqua, e grosso, uiscoso, opillatiuo, duro da padire, piu che altra cosa, & e molto catiuo. Non e adoncha pasto da zentilhomo.

Del formento semplice e de la farina.

LA farina specialmente fresca del formento e piu calda e piu secha per il masenare. Cossi piu calda e secha in quel mouimento e il fregare de le masene. cossi se scalda como la experientia proua. La antiqua farina perde per la eta il caldo e rimane il secho. De meza etade e megliora: ma

A iiii

Capitolo primo .

cio sempre hauere non se po . De cio tuore debi che quanto piu sta il formento suso le masene tanto piu se riscalda e secha. Et imperho uole el formento a Ferrara essere masenato a tempo che pado tuo non sia tropo grande ne ancho tropo piccolo. E de cio puo intendere quando la farina nouamente macinata se repone in conserua in gran quantita. Il perche fa il pane de riscaldato . E certo tal non e buono. El riscalda il figato, fa bruto colore: da nutrimento secho e non lascia ingrassare, e forsi e cosi per tegnire la brigata de mal colore e negri. Il perche a Ferrara ogni homo chi po fa munitia ne de farina per il sinistro del masenare e per paura de giaci e de mali tempi che in pado soleno uenire . Queste casone da nissuno altro notate che sapia lequale credo habiano qualche uigore ne i defetti ditti insieme con gli altri iquali noi ditti habbiamo nel nostro libreto de la decorante Ferrara . Si che la farina e da considerare molto. Seguita adoncha di ditti nostri il pane del formento essere piu al corpo humano conueniente assai (del quale diremo al suo loco apieno.) Fasse de farina lasagne : lasagnole , menudelli (ditti in medicina) nieuole. Anchora menudelli poco hanno de calidita: e simile lasagne lasagnole e specialmente fatte de paste senza fermento, che quelle che sono fatte con il fermento riceue da quel calidita, sono molto humide graue da padire, stano molto nel stomacho: fano uento &c. como di sotto se dira del pane azimo . Ma pur se manzare se uoleno, cotte siano con bona carne e butasse uia la prima aqua , siano fatte di pasta de formento con olio fresco de mandole dolce con uno poco de peuere Nieuole senza zucaro fatte e altro condimento e materia de humori flegmatici putrescibili . Imperho fano uermi. Si che comprenda tua signoria quanto alli garzoneti son boni. Quelle con zucaro e con uno poco de anesi sono miore.

De grani.

Il zucaro conza la loro uiscosita, li anesi la inflammatione che di loro nasce.

De le Remole.

LE remole calde e seche non son tropo, ma sono absterasive e mundificatiue del humore uiscoso, e cosi sono ancho del corpo lenitiue. E il perche pare la brigata se lamenta de la stipticita del corpo. Imperho perche non uadano uuodi per queloro la uoglio a utilita azonzere questa ricetta. Tuogli dui pugni de remola e bagnala molto bene, poi lassala stare per spatio de hore otto. E da poi strucala molto bene e di quella tale sua acqua tuone piu de meza scudella e dentro glie pone meza onza de zucaro rosso: da poi falla boiere uno poco e poi beuila calda quanto poi, e medicina experta e nobile in molli corpi: ben sai como se adopera ne li caualli: e di quella ancho se dira de sotto nel capitolo seguente.

Del pane de formento.

Trouase del formento de tre maniere fatto, prima del fiore de formento, de mezan cioe con molta remola. Il terzo cioe con poca remola. El primo e temperato bono e auantazato. Pan da principi e da gran maestri: che quando e di bon formento, ben cotto, ben leuato, che purgato sia da li suoi mali uapori (come dice Isach de auctorita de Ippocrate) molto nutrica e facilmēte se padisse. E como dice Auicenna tosto ingrassa, e specialmente il nouo. E sapi che tal pan fatto con lolio piu ingrassa assai. E di questo tuore puo tua signoria insieme con quel che del formento e scritto quanto son digni de reprehensione quelli che cio non ben considera. Appresso chi uole smagrar se quanto cie utile. Anchora quanto nuoce il pan caldo e fresco de uno di che ancho guasta gli denti e le zenziue, e il caldo induce sede, nata nel stomacho per i suoi uapori, e tardi di quel esser satia presto, e presto

Capitulo primo

se padisse . E il pan duro strenze il corpo. Queste sono cose non considerate, e ditto ben cotto & cetera . Il perche mal cotto azimo, molto opilatiuo. Infia il corpo, fa la preda, e mal de fianchi, & anche fa uegnire le gotte. E ben chel ben cotto & c. habbia alchuno de questi nocumenti, per cosi esser cotto & c. molto e molto se rimoueno . Doue il sale e il fenocchio sono di nocumenti del pan correttui . E da qui tuore debbi, che meglio e il pan salato ouero fatto col sale. Il perche il sale consuma molta humidita de le parte sue aquose e induce glie del caldo. Il perche se fa cosi leziro de peso che pare douere essere il contrario per lo peso del sale . E piu leziro a padire, & ancho il rende piu saporito doue meglio nutrica assai. Il secondo pan con molte remole, e molto grioue da padire, e questo e pan bon per i stomachi caldi e forti, e specialmente in quantita. ma pocha in principio de la mensa dui o tre bocconi specialmente a chi ha il stomacho humido non ge il patisse, ma per certo per la humidita tua di quel laudaria che in biscotelli con alquanto di zucaro e di anesi alla fiata manzasse . Questo tal pane se domanda ne la corte tua, pan da cane, che cosi presto e molto facia, ma non ingrassa como il primo . El terzo seguente del qual tuoi cortesani el non ge gusta, e danolo a cani . Certo uoglio che sapiano che quando il can sta bene assai de carne, e quel uoleno exercitarlo meglio e il secondo per quello . Il perche lo exercitio fa crescere la fame, e cosi ingrassano troppo, & exercitare non se pono. Il terzo e da comuna gente con poche remole, e questo tale e piu grioue da padire che il primo, e men chel secondo . E quando non e ben cotto e leuato & c. fa i nocumenti sopraditti . E la scorza de sotto e dura da padire, e da nutrimento melanconico, e comparandolo alla carne dice Auicena . Pezore e la repletion del

pane che quella della carne. E forsi da questo tal ditto se di-
uulga. *Omnis repletio mala, panis uero pessima.* Ilquale per
fin a qui in nissuno libro letto ho. E ben che di altri grani
pan si faccia come d'orzo, miglio, panigo, melega, segala, fa-
ua, & ancho di castagne. Il perche non e da cortesani tale pa-
ne, co'si scriuere di quello al presente postoneremo. Ma di
loro scriuero como di cibi, che di loro uiuande se fa, nelqual
scriuere metteremo la natura per proprieta de quelli, si che
ancho del suo pane natura e proprieta se hauera. E il per-
che il farro con il formento ha mazore conuenientia di quel
faremo prima mentione.

Del Farro.

IL farro per sua natura e temperato, ma non nutrica il
corpo como fa il formento: ma meglio che l'orzo. Si che
fra questi il suo nutrimento e mezano, ma pur e uiscoso, la
cui uiscosita rimoue il zucharo. Et e cibo bono per gli
infermi.

Del Orzo.

ORZO (come uole Auicena) freddo e secho in primo
asterfuo specialmente scorciadolo de la prima scor-
za e aperitiuo mundificatiuo, e nutritiuo ma men del formen-
to, e per sua frigidita rimette il caldo ancho de li humori cal-
di griue e da padire. Imperho chi manzar il uole scorzalo
e mettilo in moglia como se fa li altri grani como faua, ci-
si &c. Facialo ben cuocere, e con il zucharo se coreze co'si
il nocumento suo. E como quel manzare se uole, dico per
gli sani. Lacqua sua noce al stomacho, alle uiscere de
quelli che hanno dolori per uentosita. Il perche (como dice
Auicena) ogni acqua d'orzo e uentosita, ma beuuta con il
fenochio fa abondare il latte, & e bona in le febre flegmati-
ce, & ancho con il figo co'si cotta. Il pan adocha de lui fat-

Capitolo

to non e bon como e quel del formento. Ma antiquamēte che la natura humana molto era piu forte, lo usauano. Li mortali hora hanno i stomachi tropo delicati ditto e essere freddo in rispetto del homo, ma in rispetto di caualli pare essere caldo como satua signoria. E ben che la segala non se manza in uiuanda pur se ne manza in pane del qual diro con Auicena in breuita e specia d'orzo, et a quel ne le sue uirtu proxima. Ma pur certo in lei e mazore uiscosita assai in lei piu cōprende et e oppillatiua chi non fa como se fa al orzo che per uirtu de sue cortice e aperitiuo.

De la spelta.

Spelta se scorsa, e fa suaue manzare cotta como se fa gli altri grani, laquale molto Veronesi la usano, e Lombardi, questa tale, e piu fredda che lorzo, e humida, e grauoza al stomacho, poi se debbe ben cosore, ha molta uiscosita. Impero manzare se debbe con il zucaro, la fa uento, e imperho manzase con la poluere di anesi. Et il suo manzare perche ha molte scrofole, e cibo da thisci, e che hanno il petto, e il polmone pieno de humidita, e pur con il zucaro manzare se uole.

Del miglio, del panigo, e de la melega.

Il meglio e freddo e secho nel secundo grado tutto stiptico et exsiccatiuo, da poco nutrimento, griue da padire e poco sangue zenera, chi se uolesse smagrar hauendo bon stomacho, usa del pane di quello. E che cosi forte non hauesse meta mezo formento e mezo miglio, e piu, e men secondo la qualita del stomacho: da uno saldo nutrimento. Di questo tale se fa polenta, laquale manzano i pastori con il latte, e imperho se ingrassano perche il latte ingrassa, hanno le carne suode e dure per lo nutrimento del miglio. Del gran suo scorciato se fa uiuanda, ma con il latte e bona: ma uole esser

De li grani .

6

cotto de la espressione de la remola: ma senza latte non da gran nutrimento. Et imperho i putti da Millano stano grassati con tanto latte e de membri suodi con la panizza. Chel panicho e al miglio somiante, ma e uero che le piu freddo di quello, e piu strenze il corpo. Imperho ualeno ne li fluxi quando se cuoxeno con il latte azelato come uole Isach et Auerrois. Ma se se cuosino con la carne grassa, danno bon nutrimento, e si perdino de la sua stipticita per il grasso de la carne e per il someiante con il latte. Ma beuuto con il uino prima cosi cotto in lacqua mondifica il stomaco, e solue il corpo. Imperho nota che del corpo stiptico uole il uino essere ben caldo. E de tal dire pare la proprieta del suo pane. La melega e fredda nel primo, ma di lei se fa pane ilqual e di minore nutrimento de tutti gli altri grani e molto griue da padire e molto stiptica.

De la fava .

Fava e pasto da uilano e pur fredda e seccha in primo, cio uole Serapione, ma piace ad Auicena e a Galieno che la non sia distemperata molto, di che credo che la sia secha, e secha la humidita humette. La miora e la grossa biancha, non frescha che da gurgugli non sia perforata, e molto uentosa, e piu la fresca assai piu difficile da padire, e mai non se padisse le sue scorze como ne anche quelle del uua. E la fritta piu anchora se sia a padire, ma e men uetosa, se uole mazzare senza scorza, quella cosi cuosendo, e ributando uia la prima acqua, e ne la seconda cosendola che spesso uenga a modo de pulte, e sia usata con il sale peuere saluia, olio che queste tale correze suo nocumento, e cosi i grassa e da bon nutrimento. Ma quella co la scorza cio non fa. E de bisogno stia in moglia per spatio de otto o diece hore secudo che le piu o men cotto, questa tale per le scorze riceue nutrimento assai,

Capitolo primo

mal cossi se padisse, & e uentosa piu de l'altra. Ma quella che faua menata se chiama, e men difficile da padire cha quella con le scorze: ma e piu griue che l'altra cossi cotta senza scorza. La faua inscurisse il uedere, fa doler il capo, fa dolore de fianchi, multiplica i uapori melanconici, fa insonniare insonnij fastidiosi, e de timore. E quello che la usano molto diuentano timidi per il sangue melanconico che cossi zenera. Ma quinci non preteriro, che le galline che manzano la faua mal feda o non feda. Secondo azonzino dui dubij. Il primo e che le matrone dice che la faua busa da gorgoglioni, e piu cottora che contra Auicena & a li auctori nostri. L'altro perche la faua ingrassa gli caualli, e faza catiue ungie che lo ingrassare uiene dal humido. E il danzare de le ungie uien dal secho, como stano adoncha queste operatione contrarie in uno ho mosso questi dubij per dare da pensare, e per a ti piacere. Ma ultimamente qui recordero la detestanda consuetudine di Ferrara che tanta faua fresca manzano, e pezo con il formaio salato del qual diremo. Aricordando il ditto de Auicena che dice, chel homo fidare non si debbe del pasto catiuo ben chel lo padisca. Il perche de li a poco tempo uiene infirmita catiua & ancho mortale. Si chel uso forsi tanto di quella e casone de molte infirmita in Ferrara.

Di Fasioli.

TRouassi Fasioli bianchi, e rossi, iquali sono caldi e humidi in primo, ma caldi piu sono i rossi. Pur Auicena tuo i pone sechi de humidita superflua pieni. Ma qui uoglio dire per le matrone che quando troppo isechano in lo suo recogerli non se conseruano dapo troppo bene. Sono questi tali inflatiui e uaporatiui, al capo zenera humori flegmatici grossi. E imperho alchuni (como dice Auicena) gli

pone freddi, e sono caldi, e gli piu de gli auctori, e laudati sono i rossi non grossi, zouano al mal del petto, e del polmone, nocumento fano al stomacho, e piu inflatiui de grossi humori generatiui sono gli bianchi, e sono piu difficili da padire, meglio pur se padiscono che la faua. E di questo tal dire se po tore quanto se inganna la brigata che ua cercando i piu grossi, e i piu bianchi. E i freschi son pezor assai, fano dolore di capo, e di corpo, insonnij cattiuu, noceno alli flegmatici, si che non conueneno a tua Signoria, inscurisse la uista si che e cibo da non usare troppo. E certo manifesta la tormalitia la sua aleffadura che gran puzza rende. El se glie tuole il nocumeto aleffandogli prima, e po butando uia quella aleffatura e le scorze. Da po ben cotti manzandoli con il sale con uno poco de aceto, e de peuere, da po beuere il bon uino, e puro, e piu tosto grosso che sutile, e specialmente se conuiene correggere i freschi in lo modo ditto. Ancho cuosere il polezolo saluatico, origano da li medici detto, con quelli e optimo: e correttiuo e daglie bon odore, ancho il cinamomo. Fanno molto urinare, e prouocano gli menstrui, e specialmente i rossi. Trouasse arbusto che fa fasioli como e nel horto tuo de santa Maria da gli anzoli. E questi tali credo siano gli saluatici di quali alchuni dicono essere migliori di domestici il perche non hanno tanta humidita.

Di Cisi bianchi negri e rossi.

E Le Cisi bianchi negri, e rossi di quali diremo con suo ordine. Et prima del bianco tutti tre sono caldi e secchi in primo maxime quando non sono freschichel fresco, humido delqual intende Serapione quando ello il pronuncia humido de questi tre il bianco e men caldo, e il negro piu caldo, e il rosso tiene il mezo. E imperho e

Cadito.

de tutti piu laudato assai: e cescaduno e duro da padire specialmente quando se manza con le scorze: ma il scorciato e men duro assai: e da molto nutrimento: ben chel non sia auentazato: ma e meglio che quel de la faua. Seria cibo al tuo stomaco tropo dannoso e molto ben duro che la faua: clarifica la uoce: e sopra tutti li altri nutrica il polmone: et e cibo da quelli che hanno dolore de zonture. Infia: fa uentofita: maxime con la scorza, ma scorciati men assai. E imperho manzare se uole con la salua e peuere. E per le matrone azonzerò questo che iscorciati multiplica il latte. E il nigro con il rosso con le scorze sono piu medicinali, apre molto a prouocare la urina e quelle uie aprire, e uole essere ben cotti, tanto che diuegna spesso il brodo per manzare: ma poco cotto in opera de medicina se uole tuore la farina sua con il brodo cuosere, cosi uale in la idropesia e in la itteritia. Ilperche l'apre le uie del figato e dela milza. E como dice Auic. non se uole manzare in lo principio ne in la fin de la mensa ma nel mezzo: e qui cade la solutione del dubio comune. Sel rauane lo se debbe manzare in principio de la mensa ouero nel fine o sia nel mezzo, e de cio se dira al suo loco. Rompe la preda del fianco la decottione del negro, e ancho in la uesiga como il raffano, e appio fatta, e como de mandole amare.

De la Rouiglia.

Rouiglia ditta appresso nui bisi, appresso a gli auttori mes: fredda e in primo, ma temperata ne la humidita, e sicità, e cio se intenda in quella che non e molto fresca. E di loro meglio e la fresca e grande pur multiplica uentofita non tanto, perho como la faua, ma sta a descendere del stomaco piu. Imperho ql zorno tua signoria ne disenara tarda la cena piu chel usitato. Doue Galieno uolse che fusse in sua natura somiante in tutto alla faua eccetto in due cose, prima

de li grani.

9
prima che la nō infia tanto: la seconda che la sta piu a descen-
dere del stomacho. E correze se il suo nocumento se la sera
cotta con un poco de tartaro bono ligato in una peza con la
cenere a fare piu tosto cuosere il legume.

De la lenta.

LA bona lenta e quella che e biancha, e larga, e quando
se cuose non denigra la acqua non ha eccesso de calidi-
ta, ne de freddo: ma e secha in secondo, & e de dura digestione
specialmente quando se manza con la scorza, & e catiua al
stomacho, zenera catiuo e grosso sangue, e humori melanco-
nici. Imperho inscurisse il uedere, fa insonniare catiui inson-
nij, & e catiuo cibo a li leprosi, & a li melanconici, infia e sti-
ptica il corpo, strenze la urina, imperho e bon cibo a chi ha
ardore di quella. E luso de essa fa zenerare el cancro, e la le-
pra, & e catiuo cibo per i gotosi. Vole esser cotta due fiate,
e uole esser diece tanta acqua, e uole esser cotta con le biede,
ouer con le spinaze. Et e migliore con lolio che con la carne,
e uole esser ben cotta, ma forte e opillatiua se la se manza cō
cose dolce. Dice Ipocrate che la sua prima acqua e solu-
tiua. Doue Auicena dice che la saluatica solue il sangue. E
qui recontaro uno dubio per tuo piacere. Se dubita fra gli
doctori sel se troua medicina che solua il sangue. Dicono al-
quanti che non. Ilperche non fu necessario, che cognoscendo
la natura larte po supplire, non uogliendo abondare in su-
perfluo, tal cosa non produsse, e se la fusse produta, ormai sa-
rebbe uenuta in luce. Altri con Galieno e cio conferma Pie-
tro nostro dabbano, che se troua tale. E de cio al suo tempo
uide Galieno experientia. Che portando uno uilano uno por-
cho adosso al suo signore, & essendo stanco il mise in uno
prato a giacere e lui adormire se gli puose. Di che quando
il fu svegiato ritrouosse tutto insanguinato del sangue, che

B

Capitolo primo.

così era uscito del porcho. E remirando sel fusse stato ferito per alcun modo, e cio non trouando se imagino chel fusse stata la uirtu de lherba che mai tale non hauea ueduta. Si che di quella colse. E comincio a quelli suoi che salassare se uoleuano. E ritrouo che la menaua sangue. E pur non sapendo la conueniente quantita molti ne moreno de cio: doue il fu preso, e consentendolo Galieno fu iusticiato e morto. Si che dice Galieno ben hauerla cognosciuta, e ancho Pietro dabbano, e cio pare confirmare Auicena.

Lens quod siluestris est, lens amara, et soluit sanguinem. Io non so cio che dire debbia fra tali. Ma molto mi marauiglio il perche non l'hanno notificata: che se tu dicessi forsi le ueneno, Dico ancho la scamonea e ueneno. E pur hanno discoperto, e fatto mentione de altri ueneni,

Del Lupino.

IL Lupino e caldo e secho circa il principio del secondo, e ben chel sia piu presto medicinale, che cibale pur el grando uso de quello in questa tua cita mi mouo de lui apreso a gli altri grani così scriuere. E le Amaro per sua naturalaquale amarezza se gli tuole mettendoli ne lacqua e quella spesso mutando como se fa nel confetare de le oliue ouer cucule, o de le nuose. E qui non preteriro de dire che lacqua tale amaza i cimisi. I migliori de loro sono gli bianchi ben griui. Sono catiuo pasto difficile da padire, e zenera humori molto crudi, imperho sono de infirmitade longefastini. Considera adoncha tua Signoria el detto di Auicena posto nel fin del capitolo de la fava e ben uederai zonzendose fava con lupini che danza aspettano taliquali suo corpo de questi catiui cibi così riempino: pur e uero che aprino le opilatione del figato, e de la milza quando se cuoseno con lo aceto, miele, ruda, e peuere, uale contra i uermi, e quelli descha

De li grani.

10

za tolti con la miele. E la sua decottione fa urinare. E fatto de lui impiastro conferisse al dolore de la sciatica.

De la Seneua.

LA Seneua benche medicinale la sia pur ancho in questa tua cita se ne fa un gran fracasso. E certo pur cosi da grande adiutorio a manzare le triste carne. E qui a solazzo non passaro la risposta gia feci alla bona memoria a tuo padre domandandome: il perche tanto sapore se uendeua a Ferrara che ogni contrata ne ha dui o sia tri balchoni. Rispose ricordandome de la carne rostita: che dentro da Ferrara magre, e seche, che de cio erano i passati, e i presenti be proveduti. Il perche le catiue e dure carne senza sapore mal manzare se pono, non dico perho i tuoi cittadini che sentino de gioti. E di sua natura calda, e secha fin al quarto. Offende il ceruello, e ancho gli occhi per lo suo uapore, e xenera humore molto secho, e luso di quella in poca quantita prouoca lurina. Imperho da lei se guardi che ha defetto ne la uerga, e simel ne li occhi. In molta quantita usata solue il corpo, conferisse a li flegmatici, e a corpi humidi: purga il capo per lo colatorio. E dice Auicena. Et dixerit quidam si bibitur in ieiunio intellectum efficit bonum. E lo impiastro de lui fatto molto zoua nel dolore sciatico.

Del Riso.

IL Riso caldo e in primo, e secho nel secodo, e difficile da padire, ma da gran nutrimento strexe il corpo e luso de qllo sminuisse la urina e le fece: et ancho le uentosita: nutrica molto cotto co la carne grassa ancho co il latte de amallule e co uno poco de zucaro p tuore uia il suo nocumeto, uole prima metere i moglia p hore otto in lacqua de la expressioe de le remole: e uole essere ben cotto. E no e bon cotto co il latte de la pegora. Il perche cosi opilla. Et e cibo bono nel flusso.

B ij

Capitolo secondo

De le Verze, e di Capuzzi

Cap. 2.

LA Verza e de le altre tante piu comuna che per quel di lei diremo prima, laquale scripta e calda in primo, e secha in secondo, e fra loro la cima cioe la extremita di sopra e la migliore. E imperho siano attenti ad cio tuoi pincer ni che de la extremita sola tua uiuanda fazza. La uerza la estate non ha fasone, ma si al tempo del fredo, grieue e da padire, e noce al stomacho. E gia cognoscite una donna che porto la uerza quatro di nel stomacho da po la buto uerde. Lhe ancho pezure il torso imperho quel se buta uia non da molto nutrimento e dalo catiuo cioe melanconico e torbido. In grossa la uista e quella tenebra. Fa insonniare insonij de paura e de melanconia. Imperho non se marauiglia tua Signoria se tanti melanconici cioe tale de complexione se troua in questa tua cita, che certo de uerze se fa cosi gran fracasso, fa tristo sangue: ma sucha la lingua: clarifica la uoce specialmente masticate e cosi tolto in succo, quinimmo restaura la uoce perduta, ma molto se ge remoue gli suoi nocumenti se se cosino con grasso di porcho e de gallina: ancho con molto olio e sale conza buta uia la sua prima acqua, e sapi che laio, il coriandro, el aneso, e il cinamomo sono sua triacha. Ma per dire de lei piu male, zonzero qui il ditto de Auicena. De dolore capitis ex ebrietate. A la uerze ge innata proprieta che la non lascia eleuare gli uapori al capo doue ancho cosi gli catarosi usare la potera, ancho gli inbriaghi como dice nel secondo ritarda la ebrieta. E Dioscorides dice tuoleno la embriagatura da po quella cosi manzata. E quando forte se cuose e molto bozia strenze il corpo. Quando legiermente boglie fu ditte biscotte solue il corpo e prouoca lurina.

Il Capuzzo specia e de uerza e forsi questo tele Auicena el chiama cunabit. difficile e da padire imperho uole esser ben

De le herbe

11

cotto, da grosso nuttimento, infia il corpo, fuma il capo, ingrossa il sangue. Il succo de la uerza con il uino beuuto cō ferisse al morso del cane rabioso, e la sua somenza amaza i uermi.

De la Bieda.

Bieda ben che se ne troua de biancha e de uerda o negra diro di lei como se una cosa fusse posta, e freda e humida nel secondo grado, e pur mi marauiglio de Oribasio che la pona calda. Vero e che pur alquāto de baurachio, che de la calidita tiene, per laquale la sua decottione e del corpo solutiua, che de sua radice con olio e sale soposte se fa, si che molto mundifica le budelle. Ma per quella bauricita noce al stomacho specialmente la radice quel mordicando induce uomito, zenera caliuo humore, da poco nutrimento. E imperho chi ingrassare non uole, usi questa. Dira il discipulo. Isach dice che lha bon nutrimento, se de intendere quādo la sera ben cotta preparata como se die: cioe sia ributata la prima acqua quando la se cuose, dapo sia cotta ne la seconda preparata con uno poco de aceto, e peuere manzare se uole. La negra strenze il corpo: e le altre sono bon cibo al mal colico manzate con il peuere. E il succo suo tirato per le nare mundifica il ceruello, occide i pedochij, e molto uale a le fessure de le mane bagnate con quello: et ancho quando le son scotate et ancho alle fessure del naso.

Delle spinazze.

LA Spinazza e freda e humida in fin del primo, lenisse il corpo, e mondificalo, e lauato, e remette la colera. Imperho e cibo da colerici rossi, et anche adusti: e de miglior nutrimento di quella, e la biancha. E per cōssi essere lenitiua forsi il stomacho la rifiuta. Imperho alquāto bulita in lacqua, dapo expressa cotta in la padella con olio bono e de mādole

B iii

Capitolo Secondo

fresco e piu laudata: e cō il cinamomo e cibo da q̃lli che hāno il petto e il polmone caldo. E la sua decoctione con olio e sale solue il corpo: non e pasto da corpi humidi.

Del borazine.

Borazine calda e secha in primo. In la prima mansione, si chel non e tropo distante dal temperato uoleno pur alquanti che humida sia, non trapassando il primo. E dura da padire e cruda. Imperho migliore e cotta, e molto utile con la latucha. Il perche sua frigidita contempera e genera bon sangue, doue letifica i melanconici cossi da quelli usata. Di che di lei dice il uerso. Ait borago gaudia semper ago. E molti confirmano chel uso di quella conferma la memoria. E questi tali la confirmano, aut meglio la pronunciano piu secha che humida. Auicena tuo di quella non fa capitolo: ma la sua decoctione con il zucaro zoua al tremore del cuore, et a somiante dispositione di q̃llo como e dolore etc. Et alle passione melanconice.

Del Bidone.

IL Bidone caldo e secho se scriue non perho ultra il primo ma ha in si grande humidita accidentale. E imperho ben chel dia assai bon nutrimento, ma pur poco con le altre herbe nuoce al stomacho, et e difficile da padire: uole esser ben cotto riputando la prima acqua, e mesedandolo con olio e sale uno poco di peuere strenze il corpo, ma prouoca luri na et e opilatiuo del figato.

Del Apio.

APio se ne troua sei specie di lui, ma qui diremo solamente del hortulano usato. Questo tale scriue Auicena esser caldo in primo, secho in secondo. Isach homo de granda auctorita il pone caldo in terzo. Che certo e gran suariamento, ma per acordarli dicono chel sia tale in princi

De le herbe .

22

pio del secondo, che se la natura del fine del primo. E Auicenna intende de la herba. E Isach de la radice. Lherba sua ben cotta e assai facile da padire: ma la radice e grauosa, e la radice e piu forte che non e lo seme suo, e il seme de la foglia prouocano la urina, e ualeno ne le opilatione del figato, e de la milza. Et perho e cibo bono a i tuoi cittadini che sentino de opilatione de milza, e de figato: ma nuoce alle pregnantie. Il perche prouoca molto il menstruo specialmente le radice: Et anche a quelle che sono caste e che caste uoleno stare. Il perche irrita il coito, e masticato fa bono odore de bocha.

E cio nota tuoi scudieri a i quali il fiato puzza, se mesce da con la latucha: ma e meglio petrosilino. E da manzar ne se guardi gli fanciulli, il perche gli induce il morbo caduco: e per il suo congregare gli humori de gli membri. Al stomacho e uomito: imperho non e cibo da tohare, uero e che la latuga tuoli il suo nocumento.

Del Petrosimolo.

EL petrosimolo se mete caldo e secho in terzo. Vero circa instans il mete in secondo che credo esser piu uero, e specialmente lhortulano: ma il saluaticcho e piu caldo. Dice Auicenna el glie specia de apio, che lherba sua posta co altri cibi conforta la digestion: rompe le uentosità. E apre le uie urinale. Ma la radice e difficile da padire, ma uole essere ben cotta, e con il cinamomo manzata.

Herba di santa Maria: alchuni glie dice matricaria.

DI q̄sta herba santa Maria se fa tortelli a la festa de santa Maria. Posta da Auicenna soto il uocabulo berē gesif. Secōto Simō e calda, e humida nel primo. E Serapione calda nel terzo. Circa instans calda, e secha nel secondo, e cō si per il presente la teniamo, ho uoluto fare di lei mentione, il perche la herba de le donne e molto utile alla matrice.

B iiii

Capitolo secondo.

Imperho matricaria se dimanda. Vale in uiuanda alle donne grasse e non magre. Doue molte Ferarese così usare ma le le poterano. Et e meglio la uerda che la secha. Conforta il stomacho fredo e humido. Fa sinagrare. Imperho ben usare la poteria tua Signoria. Che ancho così manzata conforta il cuore. Apre le uie de la urina: e rompe la preda renale.

De la artimisia.

DE la artimisia ditto e como Auicena la pone soto il uocabulo berengesif, & expone che e abrotano: ma pur fa capitolo speciale de abrotano il quale usamo piu per medicina che per cibo. Specialmente e contra li uermi di quel facendone torteleti e dato ai garzonetti la mattina: & anco da preseruarli da qlli. Doue Auicena dice chel chazza i uermi uenenosi, Caldo e primo: secho nel secondo: e amaro como io assenzo: ma di lui e piu caldo. E tolto per la bocca confortata il stomaco freddo.

De la rucola.

LA rucola e calda i primo e la secha secha i qlllo: e la humida, humida in qlllo: uole essere hortulana e cotta e sola manzata: fa dolore di capo: aguzza il sangue. Imperho colerici e sanguinei da lei se guardino pur multiplica uentofita. E Galieno de differentijs febrium la mete nel numero di cattui cibi. Ma luso di quella fa abundare il latte. La sua triacha e la latucha, la endiua, e la porcellana. Doue Macer. Est cū lactucis hac herba comesta salubris. E qui non preteriro che qualche laude di lei diro, che la somenza sua trita con el uino, e posto su la postema pestilential e optima medicina.

Del Fenochio fino per lochio.

FEnochio dico fin per lochio, e caldo, e secho in secondo benche Serapione de auctorita de Galieno il tira per fin al terzo. Ma e uero chel hortulano del qual diremo,

e men caldo del saluatico . Vole esser grioue bene e pieno il bono ma tarde se padisse, e da caliuo nutrimento. Fa abundare il latte. Conforta il uedere in ogni modo manzato. Doue se recita che li serpenti che sono stati ne le cauerne como escono di quelle passato lo inuerno sono quasi como ciechi: e per restauratione del uedere se fregano gli ochij con el feno chio. Et e molto aperitiuo de le opilatione del figato, e de le uie de la urina, Ma e pur uero usato con gli altri cibi in poca quantita non fa nocumento, ma piu presto zouamento, e dali bon gusto.

De la menta.

Menta e herba calda in secondo, ben chel piaqua a Galieno tirarla per fin al terzo: ma non perho glie intra tropo in quello. E la fresca ha piu de la humidita superflua assai. E ben che piu siano le specie sue diremo qui de la hortolana: laquale se suole pur con le altre herbe manzare.

Et ancho sole manzarla conforta molto il stomacho e specialmente fredo e humido. E pare pur che al caldo non nuosa per la sua proprieta che lha al stomacho. Imperho diceua Macer. Nunquam fuit lenta stomacho succurrere menta. Ma certo pur piu gioua al fredo stomacho. Prohibisse el uomito specialmente flegmatico gioua molto al padire. Rompe il singioto, prouoca la petito cosi, con le altre manzata. E se se manza con il latte, non lassa coagulare quel nel stomacho.

E per le donne che domenticare non se dobbiamo a sua utilita, diremo se cotta ne lacqua, e posta per impiastro suso la mamella infiata per il lette tuole uia quella infiatura. E qui non preteriro tal cosa. Il perche son certo delectara a tua Signoria. Che como dice Aristotele ne la uigesima di suoi problema. Antiquamente la menta era bandezata ne li exerciti il perche la irrita molto il coito, e cio faceuano accio che li

Capitolo Secondo.

homeni non se debilitasseno, hora non e bandezata, ne ancho le femine. E ha una proprieta e bella chel caso unto cō il succo suo se diffende da la putrefattione.

De la Endiuiia, e del Radighio.

LA Endiuiia e frefda in primo, e humida in quello. Ma la siluestra apresso nui ditta radighio, e pur frefda men assai de la hortulana, e men frefda, e quella chi e piu amara.

Vnde Auicena de rebus conferentibus epati. Dice che alchuni dicono che molto e amara e calda. La hortolana humida e humida, e la secha secha, como uole Auicena, ma la siluestra e secha. Ambe due confortano il stomacho maximamente caldo, e piu la saluatica. Meglio e cotta, e la sua radice uole esser ben cotta. Conforta el figato in ogni sua dispositione specialmēte de caldo. Apre le sue opilatione, e piu quella che e piu amara. Volese manzare con lo aceto, e conforta il stomacho, e questa mancho nuoce de le altre herbe. Non tacearo qui pur cosa da signore: che lo impiastro fatto di quella con le sue radice posta sopra la morsicatura del scorpione uenenoso, e optima medicina con la malua e alla morsura de le uestre, e de uestroni o uoi dire galaureni.

De la Latucha.

LA Latucha, e piu frefda de la endiuiia, la se pone frefda e humida in secondo, tosto se padisse o conferisse al stomacho caldo, e al figato caldo. E quella manzata con lo aceto moue lapetito, ma migliore e quella che bulita alquanto. E ancho e meglio quella che non e lauata, e la sua bona cōpagnia, e il petresemolo che molto la coreze sel glie nocumēto alchūo. El dice Galieno chi nō trouasse rimedio da potere fare dormire māza la latucha da po pasto cō uno poco de peuere. E dice troua grāzouamēto. Et io ne li infermi lho bē prouato: zenera il sangue bono, e dice Auicena temperato.

De le herbe.

14

De la Porcelana.

LA Porcelana se mette fredda fin al terzo, humida nel secondo. Et e migliona quella da le foglie larghe, che in si ha uno pocho de acetosita: tolia in cibo da pocho nutrimento e non bono. Il perche e fredda: humida e uiscosa, e dura da padire, debilisse il stomacho caldo, e ripreme la collera, e il uomito. Tuole la uolunta del coito. Vltimo moue il stupore de denti, cio il dentesono quando la e con quelli denti masticata. Et asirenze il sangue de le morene piste e messe suso per impiastro fresche.

Del Spareso.

IL perche il Spareso lupolo, ouero luuertice, e caparo se mazzano per erbazo in insalata como e latucha e porcelana: imperho qui appresso con suo ordine de loro diro.

Et prima de i sparesi liquali non sono eleuati in grado matirano al temperato. Dano pocho nutrimento e non tropo bono. Ma fa gli altri somianti frutti piu nutricano: sono assai conuenienti al stomacho. El brodo de quelli lezermente cotti lenisse il corpo, e prouoca la urina. Volese manzar con oleo e con aceto, e uno pocho de cinamomo, e mesedandoglie del zucaro non guastaria perho la uiuanda.

Del Louertice.

IL Louertice e piu medicinale che cibale ma se usano in loco de sparesi. In la caldeza e humido, e pocho, uoleano essere ben cotti. E chi uollesse dire di loro piu sutilmente poteria azonzere, che prima che se cuosino stiano in moia in acqua de latte. E quella acqua solue il corpo. El se ne tuole diece onze con ipenedi.

Del Caparo.

IL caparo se pone caldo e secho nel secodo. Ma mazzore calidita ha il salato. Voleno esser ben purgati dal sale in

Capitolo Secondo.

prima che se conciano: miori sono gli Alessandrini, sono de cattuo nutrimento il perche zenerano il sangue melanconico e humori colerici sono duri al padire. Imperho uoleno prima esser tenuti in moglia ne lacqua sseffo tepida mutandola. E coffi purgati dal sale e ben cotti che stilano, uero e che non sono coffi belli da uedere. Siano conzi con olio sale aceto e cinamomo. Questi tali prouocano la petite, absterge il stomacho e noce molto a quello. Sono aperitiue de le opilatione del figato, e piu de la milza, e sono a quel medicina propria. Et dice Serapione, che chi hauera doglia de denti, e mordera, e maslicara la sua radice se aleuiara il dolore.

De la Saluia.

Saluia ha diuerse graduitade e diuersamente, ma io me acosto a Serapione, ilqual la pone calda e secha nel secondo. E ben che se ritroue di lei saluatica e piu calda quella postponeremo solamente de la hortulana facendo mentione laquale uole essere de bono odore, e sapore non nata in loco molto humido. Resolue la uentofita, conforta il stomacho, molto uale ala humidita di quello. Imperho lo uso suo a tua signoria zouenella assai se confara. Cōforta li intestini che multiplicano la uentofita, apre le opilatione. Fa lhomo presto inebriare quādo la se pone in lo uino. E di questo se puo tuore lo errore comune di medici che fano metere la saluia nel uino a quelli che sono paralitici. Ancho a qlli che del cataro se lamentano. Ma dirai le posta capitale como adōcha nuocela al capo: dico che le uero quando lhe ministrata in impiastro saculo o lauanda cioe di fuora. E questa tale trita e posta sopra il loco morsicato da fera uenenosa molto zoua. E questo ho ditto per gli cani che alchuna uolta se trouano essere morduli da serpenti.

LA Ruda quando e humida e calda e secha la pone Aui
cena nel secondo quando e secha Galieno Isach e circa
instans la metino tale in terzo. La migliore e quella che na-
sce apresso al figo Conforta il stomacho specialmen e freddo e
humido, induce lapetito, tole il singioto, copre lo odore del
uino. E cio noti a chi sa bon beuere quando se leuano, se iuo-
leno acomparere fra gli altri senza quel odore. Anchora piu
forte tuole lo odore de laio e de le cipolle cosi ben mastica-
ta conforta il uedere, e fra i simplici oculare cosi e nomina-
ta. Il succo suo uale molto al bruto male quando le narise so-
no cosi intinte. E quando di lei con le nuose e fighi se compo-
ne, e optima medicina contra le peste, lo uso di quella ogni
matina. E il perche ha pur la sustantia sua dura, e alquanto
difficile da padire, ma certo non trouo da li auctori alchuno
nocumento di lei.

Del Rosmarino.

Rosmarino domandato herba de chazatori. Ilperche
di quello reimpieno il corpo de la lepore, e caldo e
secco per fin al terzo, e di bon odore, imperho copre lo odo-
re saluatico. Scalda e risolue la uentofita, apre le opillatione
del figato, e de la milza, e de li intestini, conforta il capo an-
cho il stomacho. Non trouo nocumento de farne mentione.

De lo agrume.

Cap. 3.

SA ben tua Signoria il piacere la riceuete de libreto no-
stro del aio, e de la cipola: di quali in quel dialogo
disse a compimento. Si che forse parira qui gli douesse post-
ponere. Ma per compimento de la opera nostra pur di loro
mentione faro alchuna. E massime quanto me credo cosi sa-
tisfare. E prima comenzaro da la cipola che e piu honorata
como in quel prouato habiamo.

De le cipolle.

Molte diuersitate de cipolle se troua si per lo colore.

Capitolo Tertio

Il perche alchuna biancha alchuna e rossa . Si per la figura alchuna larga rotunda, alchuna aguzza . Tutte sono calde e seche in terzo, con molta humidita superflua conzata pur e piu calda una che unaltra. E imperho credo che quando Galieno disse che era calda in quarto intēdeua de la rossa aguzza. Il perche la biancha larga e men calda, e q̄sta tale e men ria. E ancho il perche e difficile da padire imperho e meglio la cotta . Conforta il stomacho specialmente fredo e humido. Induce lappetito : incide gli humori uiscosi del stomacho e quel absterge. Ma uoglio tu sapi che fra gli altri lha tre notabili nocumenti. Il primo che luso suo reimpisse il capo molto forte , e a quel uapora , e fa uno sonno profundo per loqual il produce che molto lusa il principio del male de la gozza da i medici ditto apoplezia. Secondo offusca molto lo intelletto. Imperho non e pasto de doctori ne de quelli che hanno adoperare molto quel .s. studio . imperho e pasto da lassare a homeni grossi e tamburlaci. tertio iscurisse il uedere, imperho comanda a tuoi falconeri non usino la cipolla, uero e che gran parte del suo nocumento se glie tuole quanto fi ben cotta e con lo aceto manzata. Si che dal continuare di quella se uole guardare. E certo manzandola sera piu nocieuola al uedere como ancho altro cibo, e de cio rasone fisica. E il perche la scalogna e di tal natura como la cipolla non dico . Se non che le nostre matrone le danno a i fanciulli per preseruarli da gli uermi.

Del Aio.

LO Aio sie caldo, e la cipola pur alquanto piu ma pocho. E men caldo il biancho chel rosso, e men il fresco e uerde che el secho e como la cipola incisiuo. Carmina e dissolue la uentofita specialmente quando el corpo non e pieno de humori: che in quel caso piu ne genera. Da pocho nutrimento e

De li agrumi.

16

catiūo: griue da padire, specialmente il crudo. Riscalda il stomacho fredo, e toglie il dolore quādo la uentosita uiene. E molti il fanno condire in loco de zenzeuro. Doue Galieno di lui dice, e zēzeuro da uilano. Molti ueduti ho che quel padire non pono. E molti, como e Iacomo da Forli di medicina spechio, e maestro mio che non il poteua sentire. Anci sen'endo il suo odore glie commoueuā il stomacho a uomitare. Induce ancho dolore di capo. E pur ascurisse il uedere. Ma cotto manzato cō le herbe, e ancho con lo aceto cōssi nuoce men assai, imperho e usitato manzarlo con le uerze. Item aleffarlo, e da po ributata uia lacqua e po ben cotto preparato con lo aceto e sale, tole molto de sua malicia. E qui notaro laiata che fazo io. Toglio lo aio crudo, e pistolo nel mortaro de ligno per spacio de uno quinto de hora, dapuoi ributo uia laio tutto, e dentro glie pono le nuose, o mandole monde e il pan pisto &c. e distemperala con uino cotto, e con fenocchio posto dentro. Certo sa pur tropo de aio. E de cio fazo spesso la proua.

Del Porro.

IL Porro e caldo e secho in terzo, catiūo al stomacho, mal da padire, che e difficile: zenera catiuißimi humori: fa dolere il capo ob enebra il uedere: lo intelletto offende. Rimouesse il suo nocumento assai con lo aceto olio e sale mīzato. Ancho aleffato, e da po in altro ben cotto con bona carne grassa e con lui sia posto a cuocere radice de fenocchio, e de petrosेमоло. Alquāti lo usano inanci pasto con il sale, e alhora purga il stomacho da humori grossi uiscosi: prouoca la appetito, e solue il corpo. Dicono alquanti chi porri non strapiantati posti sopra tutto il uētre caldi a i fanciulli cacciano li uermi. E per li cantori manzati con il miele glie clarifica la uoce.

Capitolo quarto.

Dè la uua de ogni sorte, e de la lambrusca, e de uua
passa. Cap. 4.

SE troua uua nigra & biancha de laquale se fa il uino
che se usa con i cibi, e questa tale e domestica: chiamata
e uua laquale nasce ne le ciese, e questa pure e siluestra domā
data la uua nigra, l'altra rossa. La prima apresso nui se chia-
ma lambrusca. La seconda crespina, & e de due fatte rossa:
l'altra biancha, hortulana de le due. Prima e specialmente
de la rossa se fa uino medicinale como se dira de sotto. Apres-
so se troua uua passa, e de tutte diremo, e seguendo tal ordi-
ne comincieremo de la prima. Se troua agresta dicta non
matura, e de ben matura, e di quella diro de tali extremi par-
ticipa, cioe non agresta in tutto, ne matura. La agresta e fres-
da fin al terzo, & e secca nel secondo, como scriue Isach. La
ben matura e calda in lo primo, e humida in lo secondo, &
alchuni la pone temperata, e quanto e piu dolce, tanto e piu
calda, ma pur la scorza e fredda e secca, quella che de extre-
mi participa, e piu e men calda, secondo che se acostia piu e
men a li extremi. Molto e migliore la biancha quando son
pare in dolceza, cioe in sutilita, dapo la rossa, la ultima la ni-
gra. E de qui tuore puoi qual e miglior uino o biancho o ni-
gro o di mezo colore. E de cio diremo di sotto al suo luochio
La bona e utile da māzare, e quella che ha le scorze sutile, e
che nō sia tropo secha, ma che habia del aquoso, e de cio tuo-
le la utilita de la secha. E se la sera stata apichata qualche
zorni si che la scorza sia frapata, alhora sera piu sana da
manzare, e questa tale da bon nutrimēto, ingrassa il corpo,
e il stomacho conforta. E il suo nutrimento e somiante al fis-
go. E si se manza inanzi pasto: questa tale ben padisse e fa
bon sangue. Ma non de tanta utilita como quando e commia-
ta con altri cibi. Ma l'uaa coſi spicata da la uida cioe fre-
sca

scha infia il corpo, e si il solue, e specialmente ricolta con la rosata, e non altramente la uua fa tonezare il corpo. E se la ritroua il stomacho pieno se cōuertisse in catiuo humore: zenera fumosita molto catiua. E quando non se padisse zenera humori molti crudi apti a febre molto longe. E de qui e da thore che ogni anno sempre tua signoria comāda che fatto si de le campane di lei cōsi apichata sempre stia. E quella che e di scorza piu grosse e piu difficile da padire. E quella tale che alquanto stagna fa il uino piu graue. Imperho el uino ferarese fatto de uua dura che ben chel sia auantagiato e bono: e duro da padire. El uso di quello in molti zenera lo ardore del stomacho che e casone poco considerata. Lanima del uua e la sua scorza non se padisse mai. Ma domādame se manzarne se die ināzi pasto, o drieto al pasto. De cio rispondero nel ultimo capitolo de le questione. E sapia tua Signoria che tale uua e piu laudata assai che niuno frutto excetto il figo, del qual apresso nui diremo. Anchora che luua nuoce a chi ha mal de uesticha. De la lambrusca diciamo che pocha calidita ha: ma e molto stiptica, e molto strenze il corpo. E imperho prouoca la urina, & e confortatiua al stomacho. Imperho gli medici ne la compositione stomacale usano il suo fiore. Ha una uirtu in Ferrara che de lacqua fanno uino dandoglie a quella il colore sapore, e stipticita rende il uino piu nigro, e piu stiptico, ma non e bona da manzare. Eccetto in uia de medicina: e chiamata berberis, e freda nel fin del secondo, e secha in quello, molto remete la colera, e la calidita del figato, e ancho quella del stomacho. E il perche Ferarese hanno el figato caldo. E ancho spesso glie ributa la colera al stomacho trouando Te cōsi de lei zouamento. Imperho ha il uino crespino spacio in Ferrara. Ma la biancha e men freda, e ha piu del humido, & e cibo da donne grauide.

Capitolo Quarto.

La uua passa se troua in piu maniere. Vna chie granosa e de piccoli grani. L'altra se ritroua senza grani. La prima e calda e humida in primo. L'altra men calda. La terza e de cōplessione fra queste mezz. E forsi tale pronuncio Raxis temperata. E quella de sutile scorze ben dolce e de grani minuti e migliore. Et aprouo de nui le passule de corinto, e molto nutritiua, e molto conforta il stomacho luso di quella inanci pasto per alquanto spacio. E ancho con i cibi usata, e certo a tua Signoria in sue uiuande conuenientissima, e deletteuole. Si che consiglio la usi, ingrassa il figato: E e casone di fare bon sangue. E como dice Auerois. Confortat e par a tuta substantia. Vale a li dolori del stomacho, doue dice Isach. Se la ritroua mali humori in lo stomacho quella tempera. E mitiga il dolore del stomacho cioe la molto carnososa de scorze sutile, e de grani minuti. El uso di quella con le mandule da bon nutrimento.

Del figo bianco: rosso, e nigro.

Como habiamo ditto del uua, cossi diremo del figo che alchuno e bianco, altro rosso, altro nigro. E meglio e il bianco, e il pezure e il negro: e de bonta il rosso fra questi tiene il mezo. El figo maturo e caldo e humido in primo e piu humido che caldo, e migliori assai sono quelli che nascono in terra suta alta ben al Sole posta como e in montagna. E imperho comprende la bonta de quelli che nascono in terra ualosa e umbrata, e quanto e piu maturo tanto e migliore. Vole hauere il collo da ladro, lochio lachrimoso, camisa da gaioffo. E di questo tale credo parla Auicena quando il dice che il molto maturo ha tal conditionechel non faza nocumento alchuno, e questo tale se dimanda da nui figo passo mezano fra l'humido e il secho. Questo tale da sopra gli altri frutti bon nutrimento. Il fresco humido molto naoce al

Stomacho specialmente quando e manzato con le sue scorze, infia il corpo, opilla, e induce il fluxo del corpo, e imperho se uole nel suo manzare essere temperato. E perho quando se troua alchuno hauere nel manzare de quelli fatto excessso como el todesco nostro, alhora beua de lacqua fresca acio che lumbricano coſi del corpo, il uino alhora non glie bono. Il perche farebbe quel per le uene, e per i membri penetrare e indurebbe uarie infirmitade. Ma forſi domandarai se manzandone debitamente se die beuere uino o acqua. Cio te riſpondo, el diro nel ultimo capitolo. Ma pur appreſſo di re uoglio tale eſſer generatiuo de la colera, e men aſſai del ſecho del qual ancho dire uogliamo. Il figo ſecho e piu calido, e ha del ſecho doue alchuni il tirano al ſecondo in calidita e ſecho nel primo. Queſto tale conforta il ſtomacho, e da bon nutrimento, e zenera piu colera chal humido aſſai. E di queſto dice Auicena che quando el ſe manza a dezuno fa mirabile operatione in aprire le uie del cibo, e ſpecialmente quando ſe manza con la noſe, o mandole. E meglio con le noſe, e con quella meglio nuirica, luſo di quel fa bon colore, apre le opilatione del figato, e de la milza. E quando ſe manza con il ſale mondifica il ſtomacho da le ſue ſuperfluitade, e coſi tre, o quatro fighi prima ben con gli di di menati, e con uno pocho de ſale manzati, e ancho cio adopera per il ſuo latticinio inanzi paſto ſolue il corpo, e ben chel non nutrica como carne, o grano. Nientedimeno nutrica ſopra a ogni frutto. Ha proprieta de mandare le ſuperfluitade del corpo alla codega. Imperho luſo de quelli molto inzenera i pedochij, e la roгна. E pho ſe dice chi māza fighi ſemina roгна. E ancho il ſuo ſupchio fa le febre. Certo uno garzone a Padua per manzarne de ſupchio che ogni zorno ne manzaua di uento ethico e morite. Ma uoglio che tu ſapi

Capitolo Quarto

che se nel stomacho seranno humori superchij non se padisse facilmente. Se corrummino, e in rognaza se cōuerte: imperho se uoleno manzare a dezuno: cioe nanti pasto. E la sua triacha e il zenzeuro, ysopo, peuere, cioe aciò che non nocino, m̃zare se uoleno a dezuno con uno pocho de la sua triacha.

Ma pur tanto diro de lui chel suo latte posto suso la mor segatura del scorpione, e singulare medicina.

De le Oliue.

DEl oleo diremo al suo capitolo. Ma al presente diremo de le oliue, alchuni glie dice cucole purgate dal sapore amaro, e confette como se suole con il sale sono calde e seche nel secondo. Ben che in si habiano humidita oleaginosissima assai sono difficile da padire. Ma pur conuieneno al stomacho fredo e humido. Cōfortano il stomacho, e induce la petito: perho diceua Auicena. Le grosse di quelle salate sublieua la petito confortano il stomacho: zenerano lo humore siptico doue il cacumo hanno a zenerare lo humore colerico, e inducono il fluxo, e specialmente le tropo salate. Il tropo uso di quelle a tua Signoria cōsi ben conuegneria quelle manzare con moderatione como suole ne li altri cibi.

Del Citro.

IL Citro tre parte ha carnose. Acetosa doue sta le somenze, e corticale tutte de complexione contraria. La scorza se pone calda in primo. La parte acetosa cioe la sucosa freda, e secha nel terzo. E la carnosa che se tiene con la scorza pur alquanto e calda, ben che alquanti la pona freda. Doue di tale contrarieta insieme zenerano uno temperamento. Il che Serapione pone il citro esser cōsi temperato quanto a sua substantia per le corticale. E ancho la carnosa conforta il stomacho per la sua aromaticita. Ma pur e difficile da padire. zenera cōsi uento assai. E luso di quel fa uegnire il dolore

colico. Ma chi facesse boiere il seme : o le scorze con il cibo seria molto delectuole al gusto. E confortaria il stomacho, e aiuta la digestion. Vole Auicena che chi uole hauere piacere di lui, e utilita el manza solo, ne dapo tolto quello niuna altra cosa toglia. E quando cossi manza la tua Signoria di qual habia al pasto apparecchiato uno scudelino con miele, aceto, e uno pocho di sale per condimento, e corezimento di quello. Ma non uole esser manzato in gran quantita. E cossi di quello potrai usar alchuna uolta.

Del pomo aranzo.

IL pomo aranzo ha in si scorza che e calda, e secha in secondo. E la carnosita, e fredda, e humida in quello: ma pur se troua piu hauere del fredo assai che del caldo como dimostra la experientia. Ma in tale se troua diuersita nel sapore suo. Alquanti sono acerbi. Alquanti tirano al dolce. Alquanti tengono il mezo sapore. Li primi sono piu freddi. Li dolci mancho. Li altri sono cossi in frigidita mezani ciascaduno de loro nuoce al stomacho fredo ma conforta il caldo. E li migliori sono i piu griui, che tirano al dolce. Reprimeno la colera, a li cholerici tuoglieno la sede, refrescati con lacqua fresca con uno pocho de zucaro, e ben scorzati. E con questo se glie tuole del nocumento suo assai, uoleno con el riso manzarsi e con ogni altro cibo caldo de natura. E de questi tali che co il pesse non sono boni troppo, ma pur con el fritto manzar se ne po. E per dare diletto alla canna de la gola se manzano co ogni cosa. Ma como dico risedano, e humettano. Imperho se concedeno a febrienti. Le sue scorze se confettano lequale confettate molto confortano el stomacho fredo. E il suo odore e capitale, e cordiale, et anche quelli membri conforta. De quelli se guardi de manzare quelloro che hanno il stomacho troppo humido e fredo. Siano adonche ben moderati.

Capitolo Quarto.

Del Limone.

DEl limone nõ salato al presente diremo che de suaua tura anchora non ho letto apresso alchuno famoso auttore che quel così pona: ma pur dire uoglio che lbe fredo e humido e non forsi men del aranzo. Cio dire me fa prima la experientia che nui sentemo di lui il stomacho fredo esser offeso. Secondo l'auttorita de Auicena ne la prima del quarto: nel capitolo de le febre acute dice che laqua del agresto: e laqua del moro e laqua dela acetosita del limõe. Si che cõzõzẽdo in tal febre ben fredo dire se po e specialmente lacetosita sua che la scorza como mi credo pur ha uno pocho de calidita: cioe de pocho: si che absolute fredo rimane. Noce como dico al stomacho fredo se in quel non fusse colera. e certo credo non zouaria a tua Signoria como ne li pomi aranzi. Ma considerato che da nui qui uengono con il sale così usare gli potrai con il rosto. Ancho dal caldo del rosto e suo secho riceuendo correttione Ma pur e difficile da padire. E così salato men assai infrigida. E il suo liquore e bon da saporì.

De pomi de piu sorte.

LI Pomi se diuideno in dolci maturi e acetosi, maturi si ptici e pontici. E de tutti e da dire che tirano al fredo, e al humido. Ma i dolci e ben maturi hanno piu del caldo assai de li altri: como sono li apij. E imperho dice il uerso. Omnia mala mala, præter apia perusina. E questi tali dice Theodosio essere temperati. Si che fra li altri questi sono migliori che tirano al dolce. Laudati sono da nui li museti, apresso ad altri ditti pomi de paradiso. Datalini apij pomi de rosa sono pomi uniuersalmente da medici uituperati che inzenera uentosita, e fanno dolore uentoso de sua proprieta nei nerui e in le zonture como dice Rabi moyses multiplicano humori crudi flegmatici apti a riceuere putrefattione specialmen

te quando non sono maturi. Si che fanno dapo febre longe. e de cio appresso la altre cose tuore puoi che danno, fanno i pomi, e pometti crudi che tanti dentro da la tua Citta se uende, che per certo ben bandezare se uorebbino, e some- iante se fa de gli altri frutti mal maturi. Questi tali se putre- fano e corrumpeno ne gli stomachi, e in quelli boieno, e di questo proprio si uerifica el testo de Auicena. Et omnes fru- ctus nocent febricitantibus. Molto pezori sono gli acetosi: sùptici, e pontici. Certo tua Signoria non sia di loro tropo uaga. Aricordando che manzandoli con le scorze sono diffi- cili da padire. Imperho dice il uerso. Persica pira poma sto macho sunt hæc tria dura. Si chel scorciare de quelli glie tuole del suo nocumento molto, e pur uogliendone manza- re senza nocumento, molto piccolo in comparatione uoleno esser cotti como pasta, manzati con il zucaro, e alhora con- ferta il stomacho debile, excitano lapetito: sono facili da padire: moueno lapetito, conforta il cuore, e la digestio- ne. Anchora zoua in languossa, aliegra lanimo. E im- perho il siroppo de pomis se da in le passione melanconice. e ancho il dolce quando il troua lo humore grosso in lo sto- macho quel depone con le sezze. Po adoncha ogni homo de la bonta del pomo zudicare per il loro sapore, e maturita, ouero crudezza. E finalmente replicare uoglio che Auice- na: che da pomi non ben maturi escono febre diuerse per sua proprieta, e cio note le donne grauide che quelli tanto il corpo se reimpino.

Di Piri de piu sorte.

I Piri sono freddi e secchi, ma men uno de laltro, e sono alchuni temperati como sono moscatelli, giacioli, ben che habbiano del humido assai: alchuno pare piu fredti como zuchelli. Alchuni m:zo fra questi como qlli ditti zugnaroli.

C i i i

Capitolo Quarto

Si che gli moscatelli sono mancho freddi. Li altri tendono al secondo grado de frigidita. Dice Auicena che in le parte de oriente se troua piri molto grandi rotondi che hāno la scorza molto sutile di bon colore como stralucanti che in bocha pareno como acqua de zucaro conzelata, ma como cadino sopra terra amantimente se marciscono. In questi tali non sono nocumenti alchuno. Ma certo se di nostri gliene alchuno che como quelli habiano somianza sono i giacioli, ma uoleno esser ben maturi, non perho chi siano in uia de putrefatione como quelli che se matura ne la paglia. Il piro cōforta il stomacho specialmente caldo, da bon nutrimento migliore che li pomi, e specialmente i moscatelli, e somianti boni sono pur uentosi, se dice che fanno uegnire dolore colico, e specialmente crudi e pontici, e manzandoli a dezuno. Ma cotui scorciati e con anesi, e zucaro, o con uno poco de cinamomo, e peuere o zenzeuro, o con aio se glie moue il nocumēto suo, men assai noceno da po pasto manzati, e de questi ditti se potrebbe molte risposte domandare de loro. E ancho de loro se dira in la rubrica di fungi.

De Persichi de piu sorte.

Persichi si troua uerdi e bianchi, persichi sanguinenti, uerdi albi sono quelli che nui manzemo cōtinuamēte. Sanguinolenti sono rossi de dentro ha colore de sangue. e nus persichi hanno il colore di nose fresca. Ma prima uoglio che tua Signoria sapia chel persicho in persia era arbor uenoso. Dilche comprenda tua Signoria la utilita, e malitia del nutrimento de le cose che nascono in terra, e anche del loco e de lo aspetto del cielo doue se mutano. Così apresso se ritrouano persichi dolci acetosi, e di mezo sapore. Alquanti se partino dal osso, alquanti se tiene a lossso, alquanti si chiamano persichi codogni. iquali de le fattione somiano a li codo-

gni. Alquanti se nomina persichi pomi. Alquanti antipersichi e diuti, e questi chiamano armonachi diuti crisolma per littera. E de questi alchuni freschi alchuni humidi, alchuni crudi, alchuni cotti. E de tutti diremo. Tutti q̃sti tali sono fredi tra il primo, e il secondo, e humidi in quel parlo de li humidi: ma riceuono pur de loro mazore, e minore frigidita, e humidita, uerbi gratia li dolci sono men fredi. Li acetosi piu e li mezzani mezzanamente. Item cotti men fredi. I sechi men humidi, e con somianti per diuerse preparatione riceue diuerse remissione, ut uerbi gratia cotti nel mel son men fredi, e humidi che cotti nel zucaro: sechi al Sole men fredi. E migliori q̃li che nascono in montagna. E fra tutti sono migliori i dolci ben odoriferi. E il perche nuocino al stomacho per la sua humidita putresibili. Imperho i persichi codogni sono cossi men nocui, ma pur ancho loro hanno piu del dēpso. E imperho sono graui da padire. Il perche se uoleno gli persichi con le mane balanzare. E secondo gli altri tali pare siano al stomacho piu lezieri, et ancho sono migliori quelli che si lassano dal osso. Ma tu dirai como e questo che quelli che se tiene al osso sono piu saporiti, e de miglior sapore. Arguisse migliore complessione, e bonta, de cio diremo nel ultimo capitolo. Tutti han uno pocho del stiptico. Il perche confortano il stomacho, ma hanno ancho superflua humidita, superflua putresibile, che in quel tosto se corrumpe. E cio uediamo che tosto il persico si guasta, ma pur il secho piu difficilmente se padisce e da catiuo nutrimento, ma piu il stomacho conforta specialmente sel sera confetto cō il miele. I sanguinenti sono molto piu putresibili. Ma il persico nose e piu di altri fredo: e piu difficile da padire, uolese manzar scorricati infusi in prima in bon uino, confortano il stomacho, excita lappetito: etiam dio sono cordiali beuendo drieto alla sua comestione fatta ut

Capitolo Quarto

Supra, de bon uino. Dcne Auerrois de loro dice che hanno gran proprieta a resistere al fetore de la bocha che dal stomacho uiene. In questa tua cita se cuose i persichi, il perche ne hanno tanta abundantia che ne pono manzare de alesti, e da rosto. Ma e pur uero che da tal cuosere riceue corezimento in la sua humidita, e fredeza, ma molto perdino del suo sapore, e certo pur miorano. De li antipersichi diremo adesso ne la rubrica sequente: postremo sapi chi de quelli molto usara fra li ad uno mese, o a dui glie apto a uenire una feura longa. E imperho considera tua signoria tale cose da la brigata non esser notate, soleno esser casone de molte febre in questa tua cita per tanta abundantia di quelli. Il perche il sa uio medico se de ben informare del rezimento presente e del passato de li infermi, che molte altre cose sentira nel sua auegnire.

De li armoniachi alcuni li chiama armilij.

LI armoniachi sono in la natura di Persichi como e ditto, e frede, e humidi nel secodo, ma non perho sono in le sue proprieta somianti in tutto, e li migliori sono gli minori, ma i grandi son piu belli, e quelli nati in montagna sono migliori assai, noceno al stomacho specialmente freddo, quel fredando zenera flegma grosso uiscoso in la conchautia del figato e de le uene. Il perche de loro cossi uengono le febre longe: sono uomitiui facilmente se corrummino: e in summa sono de catiuo nutrimento, e mancho che il persicho, uoleno esser manzati nanti pasto. E il perche cossi manzati drieto il pasto fa no dare il cibo alle parte di sopra, e tosto se conuertino in humore putrido, e acetoso: drieto al suo manzare se beua uino uechio o nouo bono, e odorifero, o anesi. E ben che fazano le febre ne son casone nel populo tuo di tale. Il perche ne hanno tanta abundantia.

Di Pomi, e piri Codogni.

SE troua pomi, e piri codogni. I piri sono men sechi di pomi, ma nel resto sono somianti, cioe freli, e sechi in secondo, e quelli che sono piu dolci sono men freddi, e men sechi: Voleno esser ben maturi, e grossi, e de loro son migliori li rostiti in quel modo. Cauase la somenza de lui poi in quel concauo meteglie del zucaro, e sia inuoltato in la pasta, e cotto soto la cenere, e del stomacho confortatiuo, et ancho del appetito che el decotto in tutto redriza, ma pur e duro da pa dire ma uole essere ben cotto. Alquanti il manzano aleffato pur con il zucaro o con il miele. Ma pur non e da pretere rire chel uso molto di quello genera i dolori di nerui, e colici. E tolto drieto cosi al pasto solue il corpo, e tolto inanzi el stringe. Ma pur tolto drieto al pasto in quantita fa descendere il cibo del stomacho indigesto, e si da il uomito colerico, et anche presto non se corrumpe in li stomachi de li infermi tanto mazormente in quel di sani. Dice Auicena che manzato sopra el uino defende da la ebrietade che certo a quel amico da san Martino gliene uorebbe una corba.

De Pomi granati dolci e acetosi.

DI pomi granati se ne ritroua de dolci, acetosi, e di mezo sapore. E seguendo il duce mio Auicena ben che altri habiano hauuto altra opinione sono freddi e declinano al humido, e questo e da intendere in li dolci. Li acetosi sono freddi, e sechi per fin al secondo. Li de mezo sapore sono mezani, e fra tutti gli acetosi sono quelli che reprimano la colera, e il uomito colerico. Tutti partecipano de stipticita, ma men i dolci, iquali al stomacho sono piu conuenienti chagli acetosi, dil che al stomacho tuo sono migliori i dolci ancho di mezo sapore. E cosi il uino de loro conforta il stomacho et a qlli che hano le febre, li de mezo sapore glie son miori.

Capitolo Quarto

E qui non preteriro il ditto de Auicena de la cura di pleuresi ditta mal de costa. Alquanti di passati hanno prohibuto i granati ne la tale infirmita p la frigidita sua: ma a mi pare che li dolci nō glie noceno. Intrano i diuersi sapori specialmēte con li rosti. Ancho con lo aleſso son boni. Ma pur trouo che li suoi grani nocino al stomacho: che intēdere se die ne li sani che hāno il stomacho fredo, ma al caldo coſi nō nocino.

De le Brugne de piu sorte.

LE Brugne se trouano in quatro differentie de colori, bianche, nigre, zalde e rosse, ma sono perho tutte di freda e humida compleſsione. E quelle che sono dolce se aloca no fra il primo grado. E quelle che sono men dolce, e acetose sono piu frede fin al secondo grado. E quelle che sono di mezzo sapore sono di cio ancho mezano, e tutte sono piu humide che frede. Fra tutte le migliore sono le nigre che nascono de Agosto dette austane, e queste se ritrouano in due differentie: alquante sono grande rotonde, e carnose, e queste sono migliore. Alquāte piccole e oblonge che non son coſi bone e fra tutte le bianche son le pezore. Sono adoncha frede e humide, e agrauano il stomacho specialmēte le bianche fano i uermi. E imperho a i putti son susſette: molifica quel che nō conuiene al stomacho, eccetto a quel chi e forte e in chi molta colera se troua. Si che da uituperare e il consiglio che conforta ogni stomacho, a queste usare ne li suoi tempi, che pur e errore comune per soluere la colera che a ogni stomacho coſi la colera multiplica. Vero e che tale solueno il uentre, e piu gli humidi cha i sechi, e piu le dolce che le acetose, ne quelle di mezzo sapore. Vero e che se ritrouano brugnoli che nascono in le cese di quali se fa lacacia, sono del uentre constrectiui. E de questi tali il corpo ne riceue pocho nutrimento. Valeno como e detto a infredare, e humectare il corpo. Dicono chel

correctiuo del suo nocumento, e il zucaro rosato manzato cō quelli. Questo nō e pasto da usare per diletto de la gola. Ma pur secondo gli auctori se uoleno manzare nanti pasto e beuere poi de bon uino dolce. I sechi men se corrompino nel stomacho, sono humidi piu. Ma qui non preteriro per piu a ti piacere che perforando l'arbore de detti brugnoli in molti luoghi si chel uno buso sia luntano luno da laltro uno palmo. E quelli busi siano pieni di scamonea, e da po coperti de creda: quelli tali frutti che de loro nascono serano del corpo solutiui.

De le Cerefe e marinelle.

DE le Cerefe non trouo apresso alli doctori nostri expressa experientia o sia mentione, ma pur considerato ogni sua natura me pareno da esser poste de humidita, e fredda, complessione nel primo, ben che Isach nel capitulo de prunis, e Galieno dice ne li libri di cibi, che de loro dire se debe como de le more. Sono alquanto brusche alquante piu brusche nominate marinelle. Le dolce son men frede, e piu tosto putrescibile. Le piu brusche men: son molto lubrice, e tosto descendeno del stomacho, e cosi fano pocho nutrimento, molestano il corpo. E imperho manza de quelle assai perche cosi fano soluere il corpo. Dicono per questo che le sono inimice di medici. Ma cio fano male. Il perche cosi molto piu nocino e preparano il corpo a febre. Le marinelle hanno del stiptico, e piu quando sono seche al Sole, e son deletteuole cosa a febrienti per la sede se prima alquanto siano state in moglia. Se uole manzare nanti pasto como le altre cose molto putrescibile como se dira nel penultimo capitulo.

De le more.

LE More uole Galieno, e le Cerefe esser propinque de complessione. Imperho cosi diremo qui de quelle. El

Capitolo Quarto

glie more domestiche, e more saluatiche. E le domestiche alquanto son dolce poste calde, e humide in primo: alquante acetose che sono fredde, e humide pur nel primo. Le saluatiche che piu se usano per medicina che per cibo sono fredde, e seche fin al principio del secondo. Stiptiche sono repercussive. E imperho de loro se fa il diamoron, che e medicina, e che se usa nel principio de la squinantia. Sono le more cibale catiue al stomacho, e in quel tosto se corrumpe specialmente le dolce: & e la sua corruptione molto catiua e molto nociua. Ma pur la acetosa al stomacho caldo non nuoce, e no e cosi putrescibile. La mora dolce e de migliore nutrimento, e pezzora chel figo, e guasta assai piu il sangue, ma nel resto de sue operatione assai somiglia al figo. Dice Galieno comparando le more al melone, che non tanto nuoceno al stomacho ne cosi prouoca il uomito como il melone. E sel se ritroua descendere del stomacho inanci che quelli se putrefaccino non fanno nocumento al corpo: ma non se uorebbe tuore di quelle in gran quantita. Fra tutte sono migliore le grande nigre: Voleno esser manzate al stomacho uacuo, & ben mondo, che habbia ben padito il cibo precedente. Et cosi mouino lapetito, fanino lubricare el cibo e tosto del stomacho descendere. E anche tosto descendeno del stomacho: ma tardano a uscire de le budelle. Ma manzate dapoi pasto siando nel stomacho cibi freddi prepara quelle a nociua putrefactione il cibo. Dice Galieno uoleno prima che se manzano esser infuse in acqua, mutata al men due uolte, o siano in prima ben lauate. E in sua laude qui azonzero a tempo de l'uiuo sia fatto uno buso ne la radice del moraro e cosi certe fenditure la matina se ritrouera una lachrima coagulata laquale ha gran proprieta nel dolore di denti, e anche solue il corpo.

LE Sorbe o sia corbelle son piu in uso di medicina , & sono frede nel secondo uerso il terzo : imperho sono molto stiptice. Confortano pur il stomacho per la sua stipticità: ma son dure da padire, e tardo se padiscono , e de queste tale fanno i medici elettuario a strenzere el corpo . Li Cornali sono in uigore de le sorbe, e men stiptici e men frede.

Di Nespoli .

DE li Nespoli che in questa tua Citta se ne fa grã fraccasso di quali tanto diro che secondo Isach son freddi e sechi in primo: Confortano il stomacho specialmente caldo dāno pocho nutrimento e grosso, e quādo se tuoleno per confortar il stomacho se uoleno tuore in poca quantita, e uole essere ben maturi. Il perche i mali maturi sono de dura digestione: e cio sano la brigata: il perche li fāno maturi ne la paglia, che al mio parer, e uno principio de marcire . Sono stiptici, e perho ualeno in li fluxi, e ancho le foglie loro.

Di Zizoli .

LI Zizoli ben maturi como dice il bon Isach sono caldi e humidi nel primo. Ben che Auicena gli pona temperati nel humido, e nel secho , e declinare al freddo alquanto, pur la mazore parte de li auctori se conuieneno che caldi siano, e cossi esser credo. Questo tal frutto certo a mi assai disutile me pare, ben chel amico li manza uoluntiera. Ma sapia che e difficile da padire, e noce al stomacho: zenera flegma e sangue flegmatico: e fāno uento, e il corpo infia. Si che a mi pare chel amico de loro nō debia esser uago molto, e gli migliori sono gli grossi ben maturi non carnosì . Quelli che non son ben maturi ancho son piu nociui: ma pur che manzare li uole, manzarli cō uua passa. E qui non preteriro il ditto de Auicena che dice che Galieno dice , che mai el non ha

Capitolo Quarto

tronato in conseruare la sanita ne in remouere la infirmita de li zizoli alchuna cosa ualere, ma ben gli ha trouati graui da padire, e dare pocho nutrimento, ma pur e uero chi la bucholica leze da pena alli medici.

Di Datali.

IL Datalo e frutto bello: ma certo nõ e troppo bono questi tali se diuersifica ne la sua complessione per gli lochi doue nascono cioe caldi e freddi, e mezani, se metino caldi, e humidi nel secondo, e questi sono quelli che hanno piu del dolce Circa instans i pone caldi in primo e sechi in quello, che intendere se debbe de quelli che son crudi e pontici e questi sono chiamati cheiron, di quali se fa el diafinicon electuario solutiuo e solemne, e fatto di dolci non e bono. E questo e passo da intendere cioe da intelligenti. Imperho cognosca qui ispeciali suo grande errore che questo tale chi fano non uale al dolore colico, sono graui da padire piu chel figo secho, zenera humori crudi e il sangue grosso opillano el figato, e ingrossano la milza, specialmẽte luso de quelli noceno alle zenziue e a li denti: e alla uoce, fano dolore al stomacho, nigliori son i ben dolci, e ben maturi: pur dice Serapione che anchora se conuertino in colera che intendere debiamo de li dolci. Si che da quelli se guardino i colerici, e chi hãno el stomacho, e il figato tropo caldo. Pur fano zouamento ne le opilatione del polmone. Rimouesse il nocumento suo se se manzano con i pignoli mondati, ma pur ingrassano quelli che hãno il stomacho non caldo, e forte, e de loro dice Auicena. De eo quod comeditur, et bibitur, che i datali sono in lo numero di frutti piu simili al nutrimento humano specialmente i freschi. Anchora moue il suo nocumento il papauero biancho con loro coSSI manzato.

De le Noxe.

LA Noxe molto è frutto comune, e molto utile: ad alcune complessione, quando è secha se estende al terzo grado de calidita, e secha fra il primo e il secondo. La fresca in questi tali gradi se rimette, e qui solamente se usa per cibo. E dico cio il perche se ritroua molte specie di noxe, e fra quelle che se manzano, migliora e quella chiamata larga, che cosi da le scorze presto se monda, e che nel suo enucleo e ben nutrita questa tale e al gusto piu dolce, e piu deletteuole e meno al stomacho offende. E quando se manza con el miele molto conferisse al stomacho freddo, e alle rene fredde, e quando se mazzo con i fichi, sechi fanno laudabile sangue. La noxe frichata per li denti tuole il dente sone, pure e uero che sono grauiose al padire, e fanno il sangue colerico, e aguzzo. Imperho i rognosi da quelle se guardano. Ma certo peso à tua signoria de biano piu assai zouare che nocere. Ma al stomacho non sono utile: hanno a strenzere il petto imperho noce a tussienti, mordicano la lingua: imperho uolino esser manzate con il sale: uaporano al capo, e spesso fanno dolore in quello. E molto se glie rimette il suo nocumento se stano prima in moglia ne lacqua calda per bon spacio, acio che cosi glie rimeta la calidita e siccita. Pur uole Auerrois che ne li tempi freddi si ponou usare, che non fanno gran nocumento: fanno nascere uermi picholi ne la extremita de lo intestino recto: sono la triacha del pesse. E con i fichi manzati, e con la ruda sono triacha de uenini. Si che cosi manzata ancho da po pasto coreze el nocumento de ogni uenino. E cio da Auicena e detto. Doue Isidario de la noxe dice che tanta e la uirtu sua che se la sera posta con funghi a buglire o con altra cosa uenenosa tirara a si ogni ueneno e quello extinguerà. Doue ancho pone i moderni questo tal suo uso con il figho, e ruda ogni zorno a tempo

D

Capitolo Quarto

de pestilentia fatto preserua l'omo che in quella nō incorre.
Questo son certo che a tua Signoria piacqua.

De la Auelana o niciola.

DE la Auelana alchuni glie dice niciola, così diremo che la e calda e secha in primo, e mē calda, e secha de la frescha. Ma pur uoglio tu sapi che luna, e l'altra tiene de humidita extranea de uentosita fattiuā. La frescha piu tosto se padisse: ma e al stomacho piu nociua, e migliore e la domestica che tosto se rompe, e sia bē nutrita como de le noxe ditto e. Dice di lei Hypocrate che la fa augmēto nel cerebro, e Dioscorides dice che la ingrassa il corpo sano. E auiene che le auelane conferisse a tutti i figati. Il perche sono aperitiue non de gran calidita, e il suo nutrimento e buono. In le auelane ge sustantia piu terrea che non e le noxe. imperho sono piu difficile da padire. Ma intēdere se debbe quelle bone operatione ditte de la domestica. E le catiue de la saluatica: la quale ha piu del secho e men caldo pur cio ditto e per la cōtraditione che così in supficie qui apare. Se uoleno brustolare acio che nō sieno uentose. E questo fazano religiosi che in altra maniera così uentosita multiplicando glie darano tentatione, pur zenerano de la colera ma non tanto quanto la noxe. Vale contra il uenino manzata con il figo e ruda e contra la peste como ditto e de la noxe.

De li pistachi.

Pistachi frutto e simiante alla auelana longa, e perho de lui diremo esser caldo, e secho in secondo: secondo Isach ben che habbiano de molta humidita. El dice Auicena chi son piu caldi che le noxe e de la mandola, e pur fu opinionone de Archigenes che fusseno humidi. Alchuni i poneno tēperati: ma credo a Isach. I boni sono gli non freschi pieni, e di bon sapore. E questi como dice Dioscorides sono al stomacho

men zoueuoli: bē che Galieno dica che nō zouano ne nō noce
no al stomacho: dice pur che brustolati glie zouano, da qua
li guardasse chi e di calda cōpleſsione. Ma al stomacho de tua
Signoria credo seria frutto zentile, e utile. Il perche molto
confortano quello, e specialmente la bocca sua. Da bon nutri
mento, conforta il figato, mondifica il petto, e il polmone, an
che le rene molto conforta. Si che le pasto da donne, e certo
sono altri pochi frutti così laudati.

Di Pignoli.

SE troua di pignari maschi e femine per sexo como se
dice del lauro. La femina produce il bon frutto, e calda
e secha nel secondo, e il maschio e piu caldo. Migliori sono
assai i pignoli de la femina, pur son caldi, e sechi uerso il se
condo como ditto e, questi tali sono difficili da padire: mordi
cano il stomacho, e hanno in si parte calde mordificatiue olea
ginose per laqual cosa nocino a quelli che toſsino se non sono
preparati dano grosso nutrimento, ma se prima se poneno i
fusi in lacqua calda così se rimette la sua acuita e oleaginita
per laquale sono infiammatiui perdino del caldo se reducono
como al tēperato. E così prima preparati uoleno esser quel
li che se hanno a confettare: così preparati danno bon nutri
mento, e così conferiscono alli tuſsienti per casone frigida, e
tirano dal petto la sanita, e manzati con il seme di meloni, zo
ueno allo ardore de la urina. Ancho tali dare se pono a ethi
ci: e astenuati danno forteza, e augumētano il sangue.

De le mandole dolce e amare.

DIstinguemo al presente de le mandole alchuna esse
re dolce alchuna essere amara. E il perche la amara
nō uiene i tauola, così qlla al presente postoneremo dicēdo
sol de la dolce la quale diuidemo in ben matura. La matura
dolce uole Auicena che la non se lontana del temperato:

Capitolo Quarto.

ma pur Isach nostro che de le dette fu curioso la mette calda e humida nel primo, e per acordarlo con il principio diremo tale esser nella prima mansione del primo e questa pare esser la sententia de Archigenes: tale da bon nutrimento, ma non in quantita, e bona al capo che la augmenta la substantia del cerebro: augmeta la sperma: fa dormire, mundifica le uie de la urina, e rimoue la acuita de ditta urina, e ardore e generalmente lo uso di quella ingrassa il corpo specialmente mazzate con le passule. Sono piu difficile da padire che non son le noxe piu tosto se conuertino in colera: ma se prima stiano in lacqua calda in laquale se scorzano se glie rimoue gran parte del suo nocumento, manzare se uoleno senza scorza. Questo e frutto per lamico che ingrassare se uole, e cosi mazzate con il zucaro piu lezermente se padiscono. Ma la mandola fresca tenera de laquale la scorza dentro non e anchora fatta de lequale pur se manzano, e molto humida de uno humido acquoso. Queste tale confortano le zenziue ancho il stomacho, ma tosto in quel se corrumpono specialmente nel stomacho fredo, ma men nocino al stomacho caldo cosi refrigerando il suo calore.

De le castagne montanare e marchesane.

Castagne confetto da montanari, quella dico che nasce suso l'arboro. Il perche quella che nasce ne le ualle sono chiamate da nui marchesane confetto da pescatori, le complexione e natura de la prima uole Auicena che la declini al caldo, doue nel capitolo de le giade dice In la castagna e uno poco de calidita: cio ne mostra la sua dolceza, e cosi Isach la pone calda, e secha nel mezo del primo. Auerrois e Serapione la uolsino pur pronunciare fredo meciandola con la giana da. Ma tegniamo con Auicena, e Isach che chi ben considera tal grado, e de pocha calidita, e forsi uolse questo Auerrois

dire. Ma la mazore parte de li autori se conuiene che secha sia nel secondo: e molto difficile da padire, e pur sel se ritroua il stomacho forte da bon nutrimento e suodo: doue uediamo montanari iguali quelle usano, esser grassi de una grassezza suoda, ma comunamente da catiuo nutrimento p non esser ben padita, multiplica uento assai, anche humori flegmatici indigesti: fa dolore de capo. Doue dice Auiceua che de loro da dire, e che forsi e pasto da porci. Ma il perche deletteuole sono al gusto; imperho i giptoni non obediscono alla medicina, e di qua tuore se po quanto, e laudabile il pane de castagne che Zermano dice, che certo quando e cosi indurito, e pur pasto da bruto, ma il perche pur son in uso, e deletteuole, e a mi fa bono. Qui zonzere uoglio quel che di lei ditto, e uero maxime quando se manza cruda, ma la rostita perde assai de tali nocumenti, e specialmente quando, e ben cotta: e dapo spaccata e aperta si che escha il uapore suo per loquale multiplica il uento. Se rarifica cosi la sua substantia cioe per il rosti re e consumarse la sua superfluita humida, e cosi diuentano piu stiptice, ma migliore sono cotte ne lacqua como a casa nostra se usa de aleffare. Le marchesane che cosi meglio se molificha se fanno piu leziere da padire e danno cosi bon nutrimento, gli colerici gli uorebbero manzare con el zucaro. E gli flegmatici con il miele, ma fra gli altri membri trouo confortare el ieiunio se e intestino desutile: ma anche se po dire che confortano el ieiunio, cioe che la dezuna lassandola stare con sua quantita grande.

De le Charobe.

LA Charoba ha in si dolceza como la castagna, e e in leuante pasto da camelli e da porci. E di qua nui la haue ma per cibo, e con piacere, e in la natura sua se discorda gli auctori nominati di sopra nel precedente capitulo de la ca-

Capitolo Quarto.

stagna, e pur me tegnero con Isach se calda, e & ancho secha nel primo grado, e piu secha che calda. Sono de tarda digestione: e de loro le migliore sono le seche, uoleno esser manzate con il zucaro e de lei tanto qui scriuero como dice Isach per autorita de Galieno. Dice Galieno Dio uolesse che non fussino portate da nui de hyerosolimitana terra. Il perche fanno nel nostro paese piu nocumento assai che non fanno nel suo. Qui le fresche fanno il fluxo. Le seche astrenzino il corpo, e cibo da cogari con la canuzza.

Di Meloni cocumeri e langurie.

DE questi tre frutti, cioe Meloni cocumeri, langurie diremo in uno capitulo per la gran conuenientia hãno insieme, e prima del Melone ilqual fra gli altri, e piu desiderato. Il Melone e humido, e fredo per fin al secondo e quel che e piu dolce, e men fredo. E molti extiman il dolce piu caldo che fredo, lhe prouocatiuo de le urina e mundificatiuo abstersiuo, e pur me pare che la languria, e il cocumero prouocatiuo: ma piu abstersiuo, imperho de lui se fa il beletto, & e di tarda digestione: ma e meglio de languria, e ben che nel stomacho se corrumpe: ma e piu assai, e piu facilmente la languria laquale como se corrumpe se conuertisse in quel humore che nel stomacho ritroua, & e piu generatiuo de flegma, e se presto non se padisse, se conuerte in cibo ueninoso, e imperho como se sente la sua indigestione se die uomitare: uoleno esser manzati nantipasto. Il perche manzati dapò pasto fanno il cibo del stomacho lubricare, zenerano uento, e cossi fanno uegnire la colica. E chi uole che tal nocumento non segua, manzalo con la somenza, e con la matre de la somenza, e con zucaro. Chi adoncha ha il corpo uentoso da loro uso in gran quantita se guardi: e specialmente ceschaduno quando non e ben maturo, o che le ben maturo, che tutti questi faa

vilmente se corruumpino nel stomacho, e como e ditto tardo descende del stomacho. Imperho cōsidera quelloro che de lui fanno colettione il tempo quanto cioe, quel distante da quel che tuole laltro pasto acio che non se corrumpa il cibo nel stomacho cōssi ponendo lo indigesto sopra lo indigesto che pur e cosa che non se e notata. Ma se uino se die beuere, e como sopra il melone. Se determinara nel ultimo capitolo.

E finalmente diremo de languria che e piu fredda e humida chel Melone: uale in le febre ardente. Del cocumero diciamo con Galieno che e substātia grossa, e dura da padire, e generatiuo de molti mali humori e q̄l che zenera, e molto apto a putrefare, e diuentare materia de febre putride e catiue. Ma pur uole chel melone sia piu corruptibile, ma non zenera humore cōssi catiuo. El cocumero e in la uirtu del melone, ma e de lui piu freddo e humido. Di che tuore puo tua Signoria. Il perche a Vinegia ogni anno se multiplica tante febre putride che per certo e p̄ li poueri e anche per li richi, che fanno de loro tropo gran fracasso. E loro di tal guasto ne fanno uendeta. Ma forsi dirai Auicenna, e Dioscorides dicono chel e bon al stomacho. Dico esser uero como medicina, che altera il stomacho specialmente caldo. Doue sono da notare le parole che seguitano dapoi nel capitolo che dice, e quel rare fiate se padisse ben. Si che pur pare in uia de cibo a quel nocere. Anchora de tali se dira nel ultimo capitolo quando se dira se beuere se debbe drieto al suo manzare.

De la Zucha.

LA Zucha, e fredda, e humida in secūdo, uoleno esser le bone uerde fresche, e zouene. La zucha e como homo che indifferente a fare bene, o male, che conuersando con boni diuenta bono: cō catiui catiuo. Cōssi fa la zucha cō boni cibi manzata, e bona, con catiui e cattua. Si che cōssi da bo-

Capitolo Quinto

no e cattiuo nutrimento, uerbi gratia manzata con la seneua da catiuo nutrimento, e con i codogni bono e con agresto secondo usanza comuna, o con uino de granati, e specialmente nel stomacho caldo. Doue sempre il medico die stare attento quando el lauda o uitupera la cosa alla complessione. Et e casone da notare. Conuertese adoncha facilmente la zucha in lo humore che nel stomacho ritroua: da poco nutrimento como gli altri frutti orarij: ma quando se aleffa da piu nutrimento, e tosto descende dal stomacho, e cosi non se corrumpe nanti la digestion per casone alchuna, ma uniuersalmente le zuche non sono bone alli flegmatici, ne ancho alli malenconici. Ma a colerici sono auantazate. Specialmente quando uno pocho se aleffano dapo se frizeno in la padella, e condite con lo agresto. Ma sapi che de sua natura e de indure il mal colico. E pur di lei dice Galieno, che e de minore malitia de li altri frutti orarij quando ben se padiscono, ma se tosto non descende del stomacho, e non se padiscono tosto se corrumpe, e la sua corruptione e molto cattiuu. Si che gli stomachi ben sani, e mundi, e caldi de loro seguramente usare ne pono moderatamente.

De la radice, prima de la Rapa. Cap. 5.

BEn che la Rapa propria radice non sia chiamata: ma herba, nientedimen con quelle ben numerare se po. Imperho che la sta soto terra como radice: ma la foia sua herba dire se debe, pur di lei qui diro alquanto. Il perche nel dialogo che feci del uilano, e de la rapa ne ho ditto copiosamente, calda se pone in uerso il secondo, e humida in quello. Voleno esser dolce con coda sutile. Sono molto nutritiue: che ben se uede como le ingrassano gli animali. E il perche e uentosa, e humida assai cosi zenera carne molla. Doue Galieno di lei dice che cosi eleffata molto nutrica. E Isach piu de tut

te le altre herbe e per esser così uentosa excita el coio: ma pur e difficile da padire. Imperho uole esser ben cotta, e dice che la foglia e piu assai griue da padire: così la possiamo chiamare herba e radice. Ma il suo nocumēto rimouesse due uolte se sera eleſſata: la terza se la sera cotta cō carne grassa: e così dara bon nutrimento e contemperato: saltem mediū inter bonum et malum. E dice il gran medico Auenzoar che molto acuisse il uedere. Ma tua Signoria domandara se la rostita e meglio che la elissata. Io te respondo che como dice il nostro Petro de abbano ne la uigesima de la problema nel quinto, che con i corpi distemperati gouernare se conuiene per suoi contrarij condimenti, cioe i caldi con i freddi caldi, e freddi cō caldi, doue seguita che così essendo la rapa molto humida: la rostita bene e migliore. Qui seria da speculare, lasso cio al presente per breuita. Ma de la rapa composta cio diro: il perche e difficile da padire: specialmente quando non e ben cotta como quando e ben composta pur graua el stomacho: ma suoi nocumēti se corezino per lo miele e laceto, per el fenocchio, e per il coriandro, e somianti: si che di lei usare se puo. I nauoni sono de specie de raue e sono de minore corpulentia e longi: son ne le sue uirtu a la rapa somianti chiamati specia minore de rapa. E il perche piu se dilata la rapa assai chel nauone, io credo lui non esser tanto humido.

De le Tartufole.

LA Tartufole nasce anche sotto terra pare como de pan porcino. Imperho così fra le radice la numeraremo. Gia tua Signoria domando de la compleſsione de le tartufole, e certo per fin a qui non ho mai trouato in alchuno auctore la graduatione de la sua compleſsione. Ma per fare alquanto piacere a tua Signoria procedero disputatiuamente a dire di quella che certo pur son apparente rasone per una parte e

Capitolo Quinto

per l'altra cioe de sua caldeza, e de sua frigidita. Vole una opinione che fredda, e secha sia ben chel habia del humido superfluo. Ilperche nasce ne la terra molto secha. Dico la cosa cosi naturalmente locata somiare se debba al suo lucho, e hauere de la natura de quello, e conciosia cosa che tal terra doue nasce sia molto fredda sia dalchuno graduata fredda, e secha. L'altra opinione e che calda sia, e humida. Ilperche se fonda sopra il locho doue nasce nel qual durare puo la neue che e signo de calidita. Appresso che in tal locho non nasce herba che non uien se non da eccessiuo caldo. Io pur con snpportatiõe diro che al mio parere la sia fredda, e humida. Ilperche fu nominata cosi fra i fungi che son de sua natura freddi, e humidi per fin al terzo. Ilperche gli auctori poneno chel loro nocumento se rimoue con le cose notabelmente calde, como e il peuere che cio da credere, e che fanno per la complexione contraria. Anchora dice Auicena, che quella che in loro pocha sutilita, e acrita che cioe pur signo de frigidita. Item ab effectu. Ilperche fanno i dolori colici: e como dice ancho Auicena fa l'homo incorrere la paralasia, e apoplezia pur sono infirmita che da freddo ueneno. Volse pur ancho l'esumiseraiico che frede fusseno e humide. El rispoñde questa tale opinione al argumento de la nieue, che cio aduiene per la dispositione de la terra doue nascono che e molto arenosa, e secha de laquale la nieue e sorbitata. Como uediamo la terra secha sorbire lacqua piouiana: e per questa tal casone non glie nasce herba: ilperche quel lucho e tropo arido. E cio uoglio per il presente basti a tua Signoria. Ma dimandara quella in qual grado sono da riponere. Rispondo che conciosia che piu laudate siano che gli fungi, che e da credere, che in quella non e tanto eccesso di freddo como ne li fungi. Si che credo siano frede, e humide in secundo: men perho humide che frede.

Dicendo Auicena : sunt ex substantia terrea , & acqua minus . E con questa mia sententia pere concordare Iesu meseraico . Ma pur qui zonzero il ditto de Galieno che dice mescolando con quelle specie calde se rendono calde : se con frede se rendono frede . E sotto zonzechel sangue generato de quelle e piu grosso del temperato . Si che pareria uolessse fusseno temperate, o pocho distante dal temperato . e disse che le non erano de catiuo humore generatiue, e in questa non glie consente Auicena . Io me acosto alle rasoni ditate, e ancho a molti auctori, e specialmente ad Auicena . Si che perdono per lo presente domando a Galieno : un'altra uolta tegnero con lui contra Auicena . E tra tutte le migliore sono quelle che son ben rotonde, e tirano al biancho nate in lochi ben sabionego, lequale non hanno catiuo odore : ma perche pur te piaceno uoglio tu sapi che tardo se padiscono . Imperho manzare se uoleno drieto pasto, ma grauino il stomacho, e impaza la digestione , e danno uno grosso nutrimento . Ilperche pareno hauere molto del terreo , e perho le piu leziere sono migliore . Ma ponero alchuni modi de loro nocumenti , e correctione . In prima siano ben scorzate , dapo tagliate in frusti , e lessate , dapo preparate con il peuere e sale, le altre si se cosino con oleo peuere', e sale como se fanno i funghi . Anchora cotte nel uino condite como detto e, e cosi daranno grosso nutrimento , ma non catiuo . Alquanti le manzano cotte sotto la cenere dapo le prepara con oleo sale, e peuere . Alquanti le cuosino con il brodo de la carne grassa : dapo le condisse con il peuere, e sale , e sono ben catiue . E pur qui finalmente diro che le pasto da uechij , che hanno belle moglie . Ma sappi che ultra gli ditti nocumenti fanno urinare con gran fatica . E de quel se uene in pezo se io son ben inteso .

Capitolo Quinto

De li fungi che son periculosi.

TRouasse fungi uarij de colori. Alquanti son rossi scarlati di sopra: & al lato di sotto tirano al zaldo, questi tali chiamati sono boletti di quali dice il uerso. Boletti leticam fuere mei. Alquanti son di sopra albi e di sotto albi rossi: e tutti questi se tirano in uenino sono uenenosi. Inanci che piu ultra passa uoglio qui dolermi de Eua che p un boccone se misse al pericolo de la morte. O quanti alli mei di sono per el manzare di fungi morti. E quante intiegre famiglie: certo assai. Si che nissuno sauiro e temperato homo de loro manzare non douerebbe. Ma pur alli gulosi hauendoglie compassione che tale uolte ne le corte di signori pur se ne troua. Et essendo mi cosi cortesano me sforciaro de loro dire: acio possa in qualche parte a quelli tapinelli dare aiuto. Sono freddi e humidi fin al terzo, e uenenosi fin al quarto, il perche dicono essere mortiferi. E discoprendo il periculo, e da sapere che ne la superfieie del catiuo se ritroua una humidita molto uiscosa, e il bon e senza. L'altra che rumpendo il fungo catiuo e lassandolo cosi per spacio de due hore, comenzara a putrefare. Tertio son molto molli e uiscosi, e hanno molta humidita, e de substantia son molto grossi. Anchora sapia tua Signoria che acquistano nocumento dal locho doue nascono, como quelli che nascono sotto i fighi. Item appresso alle pariete putride, o appresso cauerne de serpenti. E appresso herba uenenosa, como e tintimal, e mapello, e someianti. Item in terra putrida: e appresso ferro rubiginoso como sono quelli che nascono in campagna doue alchuna uolta rimane ferri da caual, o chiodi, o pezzo di falza, o cortello. Alquanti sono a tutta sua specia mortali. O miseri gulosi speculatiue in questo scriuere, e considerati a quanto pericolo ue metiti. Chi e quel che cerca il loco doue siano nati, e considerate il perico-

lo grande, che certo penso se cio fariti, uoi ue ritirariti da tal boccone a uoi non necessario. De per Dio cerchati de meglio. Quelli adoncha che son men rei hanno i signi contrarij alli ditti, e nascono fuora de tali lochi suspectti. Sono solidi nō molto humidi, e como son rotti non se corrumfino tosto ne hanno la humidita di sopra, e meglio sono i sechi che gli freschi. E certo i boletti son men rei. Et hanno i perforati ditti sponzioli, che ne le cese nascono, aprouo alli nocumenti ditti sono difficili da padire, e per la mazore parte escono del corpo coſi masticati, fanno lo urinare difficile, e coſi preparano al mal de fiancho, et ancho al colico, e a sincopizare, e finalmente spesso danno la morte. O guloso pur tu instarai, e dirai, pur uedo assai manzarne, e non morino. Te rispondo. Ben ua capra zopa sel louo non la intopa. Scriuero adoncha per dare piacere alla gola che tanta guerra ne fa il corezimento di suoi nocumenti e pericoli, che sono molti. Prima uoleno esser aleſſati, e con quelli bulire i piri, o freschi, o sechi, che de loro son triacha, e specialmente i saluatici, o uero pezzi de pane con uno pocho de calamento: dapo se manza con specie bone, o dolce, o forte, e oleo, e sale. e certo creda la brigata che tanto condimento non uiene se non da la catiuita de quelli. E imperho diceua lamico, como sono ben conzi se uoleno buttar uia per il pericolo di loro. Volessse puo beuere uno pocho de auantazato uino, e non molto: acio che non faza quel catiuo humore che di loro se ne fa nele lōginque parte del corpo coſi penetrare. Metese per loro triacha lo aio crudo che menda il suo nocumento. Alquanti icuosino suso le braxe con olio sale e specie. Alquanti ne la techia pur con il grasso ouero el disconto del corpo con le specie e sale: e di sopra li meteno il testo caldo como se fa a torte: e questo per che rimagnano piu saporiti: ma certo meglio e che siano

Capitolo Quinto

cotti discoperti accio che da suoi uapori meglio curare se possono. E certamente io laudo il primo modo, e ancho non credo gli altri securi esser, se prima almancho non hanno uno boglio como e dito. Ma pur non mi uoglio da qui parare: se prima como medico non satisfaza a tua signoria. Domandame como fara el tapinello se per sua disgratia ha uera manzato di funghi uenenosi. Che ben el sentira per el nocumento che gli fara nel stomacho e tutto il corpo ne sentira como se se affocasse: grauandoglie lo anhelito: et e signo suo proprio Anchora glie uegnera uoglia de urinare e non potera se non a gozza a gozza. Alehuna fiata glie uegnera la uertigine, et ancho sbadachia nel parlare: e como gia accade in uno nostro famiglio di casa. Alhora ciera chi de uomitare in ogni modo togliendo de lacqua con el miele e uno pucho de calamento ouero polezolo: mettandogli didi in gola, o penne onta in oleo, e cio faza con acqua miele, zucaro, dapo beua del uino bono in quantita de onze sei con dragma ouero octaua de peuere nigro. Anchora faccia uno crestiero con aque miele e formento, e unzesse el petenechio de oleo nardino. Consideri adonche i gulosi che drieto si poco diletto se aspetta tante tribulatione al corpo, et ancho a lanima pertinente, sono le parole del nostro Signore da Bologna che teneua per conclusion, chel manzare de fungi sapiendo el pericolo sia peccato mortale, e certo questo mi credo, si che per lanima, e per il corpo consiglio che de loro manzare non se debba.

Del Rauanello e del raffano.

E Le rauanello domestico del qual principalmente dir uogliamo. El saluatico delquale anco se dira. Il perche glie sono alquanti di tuoi chel manza uoluntiera. Nel capi-

tulo de laltro zorno fui de opinione de Auicena, e contra Galieno. Ora me ritrouo per Galieno contra Auicena hauendo per mi tanto aiuto con Galieno, Isach, e Serapione, quali uoleno chel sia caldo in terzo, e secho in secundo Auicena uole chel sia tale in primo, e humido in quello: ma chel seme suo sia caldo in terzo. Et e pur uero chel seme e piu caldo de lui e gli mazori sono migliori che gli minori como dice Aristotile ne la uigesima di problema, questo e il perche i minori hanno del secho, e caldo sono de difficile digestione facendo multiplicare uento specialmente di sopra, cioe eructatione doue cossi impaza il cibo a descendere al fondo del stomacho facendolo leuigare, e cossi mal padire: Et e cossi uomitiuuo, specialmente la scorza sua noce al capo ancho alli denti, e piu assai con lo aceto. Il perche lo aceto a quelli fa nocumẽto alli occhij, ma dapo pasto manzato fa il cibo penetrare, e lenisse il corpo. E de qui tuore se puo risposta al dubio comune. Qual e meglio, o quel manzato inanzi pasto, o drieto. Diremo de cio nel capitulo de dubij. Vltimo se coreze molto suoi nocumenti: se prima sera elixato dapo condito oleo sale e aceto: e uno puocho de cinamomo specialmente negro. Anchora mutarglie lacqua calda almancho due fiate como se fa di capari, e prepararlo como e ditto. Questo tale uole esser tagliato ben sutile quanto piu se puo. A tua Signoria non credo esser in ocio tolto di quello como la fa, cioe in puocha quantita communamente se sbate ne lacqua fresca in due scutelle, o piateli mutandoglie lacqua; ma pur meglio, e la sia calda, e cossi preparare gli saza. Ma inanzi de lui fine pona diro di lui qualche uirtu a tua Signoria grata Prima che la sua somenza, e como uera triacha contra ogni mal ueneno. Secundo che e contra si uenino del scorpione in modo chel morsicato manzara del raffano

Capitolo Quinto

non sentira nocumento del suo uenino, doue Auicena dice: che chi ponera uno fusto de raffano sopra il scorpione subito morira. Ma de laqua de lui fatta se e ueduta tale experientia che bulita sopra il scorpione el rende immobile e fallo sconiare e finalmente creppa.

Il raffano che saluatico e piu caldo e piu forte assai. Et forsi direbbe Auicena li auctori nominati elle furono inanci lui dicendo esser caldo in terzo. Di questo intendeuano: questa disputaione lasso per il presente. Dico adoncha chel raffano saluatico e ne le uirtu e nocumenti del domestico: ma lui in quel esser piu forte como in rompere la preda: ne le rene, fare urinare como il rauanello. Ma qui non tacero chel sugo del raffano e singulare medicina contra gli uermi, e alli cani, e ancho con il pasto dandone alli ucelli.

De la Enola domestica, e saluatica.

E Nola se troua domestica e saluatica ditta campana de la quale dice el uerso. Enula campana reddit precoradia sana. Ma diremo de la prima domestica laquale Auicena e molti altri la metino calda e secha in secundo, e se cosi tosto non scalda quando e manzata, cio interniene: il perche la humidita superflua assai che cosi obtende la acuita del caldo suo, e pur difficile da padire con le altre radice che hanno molto del terreo. Imperho uole esser ben curata prima da la parte lignosa de dentro e ben scorciata: e ben cotta, e migliore assai se prima e posta sotto la cenere calda tanto chel suga da quella la superflua humidita, e cosi ancho se intenerisse si che ben cotta se glie tole gran parte del suo nocumento e in questo modo la po usare tua Signoria in le torte, e in altre sue uiuande uole sempre esser acompagnata con la uua passa, e con cinamomo. De laquale dice lhumani filosofo per bocca de Ipocrate. Fortifica la bocca del stomacho, rimoue
lira

De le radice.

33

lira e la tristezza si che la fa stare l'omo gaudiofo, ancho ne le uiuande se uole compagnare con il uino cotto, e coſi e bona al ſtomacho. Dice Serapione, e cibo bono per gli uechij che la mōdifica el petto da gli humori groſſi, che hauere glie fa la toſſe, e per di lei utilita quaſi e comunale alle donne da Ferara. Tanto ſcriuero chel uſo di lei alle donne che nō hā no il debito ſuo del meſtruo fa grandiffimo aiuto. Et io ho aprouato il ſucco di quella dato con la miele amazza i uermi amantinente, e coſi farebbe ne li ucelli e nelli canni.

De le Charote.

Charote ſpecia e di dauco, doue Serapione nel capitulo del dauco dice. Dauci adminiſtratur ſemina in uſu medicine preter ſemen eius ſpeciei que dicitur Karaticon, e in uolgare ſe dice karota, che certo pochi hanno cio conſiderato: e como de la enola ditto, e radice difficile da paſſare. E imperho la minore e la migliore che la groſſa perche e ſtata piu ſotto terra. E de cio toglie lo errore commune: che ogni homo le cerca pur groſſe. Vole prima ſotto la cinere poſta dapo darglie el boglio preparata con oleo, aceto, e cinaomomo: conforta la bocca del ſtomacho, e a quel guſta. E molto apre le uie de la urina ſi che certo a calculoſi, cioe che temeno il dolore de le rene ſono ſuſpette con ogni altra tal coſa aperitiua: pur dubito che ſiego non meni in compagnia cō altra roba che a quelle faza nocumento o per opilatione o per altro modo. E certo e coſa da notare contra ilqua molti medici adoperano. Dice Serapione che piu prouoca la urina de ogni altra medicina. Anchora prouoca il meſtruo. E queſto azonze per aiuto de le donne: uale ancho contra il uenino dato.

S De le Paſtonachie domeſtica e ſaluatica.
Somiante diremo de le paſtonachie, che una e domeſtica

E

Capitolo Sesto

l'altra e saluatica. La domestica tra al subcitrino. La saluatica al rosso: laquale molti credete esser la charota così tolen-
do el signo del colore. Et e megliora la domestica che tra al
rosso che sia dolce, e migliora e la inuernale de laqual la
compleßione e calda in secundo, e humida in primo. Ma la
saluatica tra al secundo de la sechita: e e alquanto piu calda
e piu difficile da padire: da grosso e duro nutrimento: e pe-
zora la piu grossa, e la piu uechia che così e stata longo tem-
po sotto terra: e multiplicauua de uento: genera uno mal san-
gue, e corotto, e conuiene al coito. Imperho da quella se guar-
di, chi casti uoleno stare. Rimouesse il nocumento suo in
gran parte se la sera due uolte eleßata, e la terza cotta con
la latuca o coriandro, e con cipolla, condita con oleo sale e
con uno puocho de peuere. Molli così la prepara: fala ben
bogliere, e dapo la frize nel oleo, e compisse de cossarla. E da
poi la condisse con el miele, e prima che la poneno in la pa-
della la inuolzinno nel suco de la farina del fermento, certo e
pur pasto da pouer homo, e da uilani, e da homini robusti co-
mo muratori, marangoni e somianti. Si che tua Signoria tuo-
re le uoglia con la camisa: il perche ad alchune donne dapo
il pasto glie rimane il corpo grosso, e grande che anche pa-
reno grauide per suo aiuto de le quale son amico. Qui tanto
le aduisaro chel uso de quelle preparate como e ditto con il
coriandro gliel fa discreßcere.

De tutte le radice.

Tutte le radice sono difficile da padire hāno la uirtu
de le herbe de lequale son radice, e piu forte. Ilpche
uoglio di loro tātto esser ditto. Si che alli suoi capituli se rico-
rera como de la radice del petrosimolo al capitolo suo di so-
pra, e somiante de la endiua e del radichio: uole esser ben
cotte curate dal lignoso.

E Il perche e piu conueniente prima comēzare da le carne domestiche che dele saluatiche. Imperho cosi de quelle prima faro mentione: e conciosia chel maschio e digno piu assai che la femina. Imperho comenzaro a fare mentione del gallo elquale molte dignita ha sopra gli altri animali da dui pedi: che como diceua maistro Serci da pauola era per quelle de li altri piu honorato e signore diceua esser il gallo. Canta le hore e non e preite. Porta speroni doro e non e caualiero. Porta corona, e non e re. Porta uaro e non e doctore. Et e di tanta possanza che quindici galline tiene a sua posta. E una donna tiene quindici homini. Se intende quelle dal bon tempo, e del catiuo non, e astrologo e canta. Ilperche da lui cosi principieremo significando a tua Signoria che nel fine de la rubrica diremo alchune uolte qualche proprieta di quel tal animale acio che del lezere togli qualche piacere.

Del Gallo.

G Allo e animale da dui piedi de gran dignita como e detto. Se ritroua zouene, e uecchio. Dico che ancho che non ha usato la donna, questo tal e de complessione temperato, e pur al humido declina, e facile da padire, da bon nutrimento e grande specialmente i testiculi suoi uerzeni fanno bon sangue, confortano il stomacho, a tutte le complessione sono uiuatiui: e migliori sono quelli che sono grassi de meza grassa che cosi comenzano a cantare. Il brodo suo e quantizzato, e tiene il corpo lubrico. Doue Auicena dice ne la festa decima de cura colice numera il brodo suo fra leuiui freddi, e piu nutrica quando e bono che non fa il brudo de le galine.

E piu nota che in quelle donne se inganano. E anche gli medici ne li suoi infermi: che tal brudo e piu temperato, e piu proportionato a gli membri debili, e piu facilmente se cō-

Capitulo Sesso.

uertisse in nutrimento, e il caldo superchio e piu apto a con-
temperare. E questi preuale alla substantia mazore. La car-
ne e piu suoda che quella di caponi ne de le galine. E certo
questo e locho da specularare. Il gallo uechio che ha la carne
dura e per lo suo exercitio ha preso assai de la humidita an-
cho substanciale: duro e da padire con el suo longo boiere se
comprende. E imperho non da coſſi bon nutrimento, e men
assai chal capone ne la galina. Anche il sangue suo e colerico,
e secho che tal animal, e forte ardito, e caldo, e animoso co-
mo dice Aristotile de lui fra gal, e gallo e una aspra questio-
ne, e bataia como per experientia nui uedemo. E imperho nō
e pasto da febrienti, ne da chi la complexione e calda. Doue
del gallo dice Mesue. La carne del gallo zouene de meza
grasseza, e da preporre a ogni nutrimento de carne de al-
tro ocello facilmēte se conuertisse in substantia del corpo, e
ha pocha superfluita. Li galli decrepiti cioe molto uechij hā
no catiua carne, e salsiginosa, e nitrosa, e questi tali son piu
conuenienti in uia de medicina cha de cibo. Doue il brodo suo
solue il corpo, e con il zucaro beuuto, e singulare medicina:
laquale anche conuiene a tua Signoria bogliendoglie uno po-
cho de cartamo. Il gallo fesso per la schina e coſſi euiscerato
posto sopra el morso del scorpione tira a si el ueneno. E di
qua molti tuoleno al tēpo de la peste che sopra ligandolo al
carbone e poi spesso sopra mutādolo, e medicina bona e utile.

Del Capone.

EL Capone per il caſtrare l'animo del maschio diuenta
femina. E imperho e chiamato gallo galinario: perde
anche il caldo, e coſſi se riduce al temperato. Il perche e piu
digestibile e migliore: doue uero e quel che se dice, il capone
non perde mai saſone da bon nutrimento, e sopra le carne de
gli altri e piu laudato, cioe de galina, o polastro. Et e senten-

tia de Isach. Ioanne Mesue: e quelli che son mazori de meza etade cio son migliori. Dice de lui Constantino. *Carnes galli castrati omnium uolatilium carnum sunt cōuenientiores: laudabilius enim generant nutrimentum, & sanguinem meliorē.* Et cerbela eorum cerbelis omnium aliarum auium sunt meliora. Qucsti tali per el castrare per dono per il coito: e pur diuentano gottosi che cio non fa i galli che coiseno, e pur crida i medici de cio chel coito adopera: e coſi como eſſere po. Se dicono il uero qui uoglio tacere accio che la brigata habia da rasonare. Caſtraſſe le galine, e del ſuo caſtrare perdino il caldo, e anche il ſecho. E coſi ſe fanno men calde aſſai e humide, certo refreſchano, e ſono molto piu ſaporite e migliore da padire e piu facile, e non tanto ſcaldano il corpo ne anche el ſangue coſi accēde. Imperho migliori ſono per febriēti per uſo de colerici e caldi Ma a tua ſignoria piu laudo il capone, del qual dice Mesue che migliori ſono che le galine. Ma la carne de la galina e migliore cha quella di pulli: anche de quelli che non hanno cantato. E de cio ſe dira ne la rubrica ſequente.

De le Galine e polastre.

SE troua como del gallo ditto, e polastre alquante ſon zouane. E de queſte ſe die intēdere el ditto di ſopra de Mesue. Alquante uechie, e chi de mezo tempo. Le polastre ſon piu humide chel maſchio, imperho ſono cibi da amalati: doue Auicena de quelle che anche non hanno ouato. La carne che e de meza graſſa, e bona e temperata. Imperho meglio ſuporta al aroſtire la femina chel maſchio. E anche queſte ſe caſtrano, e rompeſſe la uia di uafi ſeminarij alla matrice, e queſte tale non fanno piu oui integri ni anche il manda fuora quel che fu ſenza ſcorza da nui chiamato nō nato, e certe tal multiplicano quaſi ſempre cantano nel nido de le altre

E iii

Capitolo Sesto .

sperando de fare lo ouo stano grasse glie luce la penna. E imperho per questa proprieta serebe bene da castrare le mona che che queste tale como e ditto se rimete in calidita, e crescono in humidita. Imperho se fanno giote alla gola: e migliore per gli febrienti: De queste tale galine zouene che non ouano dice Galieno che la sua carne e temperata ne se conuerte a colera ne a flegma contra quelli che in pleuresi non uole concederglie la pulla ne altra carne. Ma la castrata anche meglio se glie conuegneria, dice che fanno bon colore. Imperho le donne le hanno chare. Le uechie sono griue da padire in comparatione de queste sono de substantia freda e secha, e mala carne como sempre son le uechie. Or pur diro la gulosita de Auicena che dice de regimine eius quod comeditur & bibitur, che migliore son quelle che se cuosino nel uentre del agnello, e del caureto rostito. Il perche se conserua la sua humidita. Imperho quando son rostite tropo ñ uale nulla uoleno esser morbide. Imperho credo che chi da il boglio prima nel bruodo de buona carne molto le defende, e son migliore. De la galina diremo per la defesa di figlioli ben comprendere se po lamore materno esser mazorechel paterno como ne la rubrica del Pauone se dira che tal questione e domandata da morali. Dice Raxischel fiele de la galina ha questa proprieta che posta sopra la uirga quando il marito ha a fare con la moglie non hauera a fare cõ altro huomo. La uendo como la ho comprata.

Del Fasano e del Pauone.

Molti scriuono el Fasano esser gallo saluatico, e ciouolse Galieno: ma certo io credochel gallo saluatico sia altro animale. Ilqual se ritroua alle confine de Italia uerso la magna. E anche suso gli monti de Verona ilqual e grande como una ocha tutto al gal somiante in ogni sua fattezza,

excetto che ha l'occhio tutto intorno rosso como scarlato e li pedi nigri, & e tutto nigro: Ilqual seguita galine pur saluatiche e da nuu si chiama parone ha molti lumbi de diuersi saporì. Si che io credo questo tale esser gallo saluatico de compleßione del domestico, ma piu secho, e piu duro da padire, e per lo somiante de le galine tal e da dire. Il Fasano e carne zentile, e tropo costa: imperho che e carne rara e cara pur la brigata la appetisse piu chel capone, ma sel se trouasse caponi saluatici: ben se glie lassaria andare lo astore: Si che alijs paribus, pare hauere migliore carne del Fasano secundo il parere de Isach e de Zoane Mesue. E certo a mi sa migliore, & e piu odorifero il perche allo carne piu compiacia assai del capone. Imperho fu scritto chel da gran nutrimento quando e zouene e grasso ditto fasanazo, & e cibo cordiale conuenientissimo a conualescenti, e a extenuati: ma il uechio e difficile da padire, e piu chel capone per la rasone ditta. Noce a quelli che sono de grandio exercitio necessarij como portatori, correri, e altri poueri homeni. Ma qui zonzero quel che scriue Baldach del Fasano insieme con la starna e pur diro. Starne Fasani perdices sunt in natura propinqui, e se hanno secundo lordine in temperanza e sutilenza starne prima, secundo fasiani. tertio le pernice. Il perche sono piu sechi. E certo tua signoria de queste tale ne douere sti manzare rare uolte per hauerne quando bisognasse pasto ultra il cōsuetto a tuoi membri. Voglio dire sono cibi de amati debili e uechi: si che a mi piu spesso mandare ne douere sti. E per seguitare pur el concetto mio scriuero qualche cosa da per si de le starne e pernice.

De Pernice, Starne, Coturne, Francolini.

LA Pernice e carne temperata molto cordiale e declina al secho como ditto, e carne da zentili, e richi homeni:

B iiii

Capitolo Sesto

imperho sa fa preciosa. Vole essere zouene de meza grassa come pernigoni compiti. La carne de la Pernice antiqua nō e bona, & e dura da padire. La zouena facilmente se padisse e da bon nutrimento e grande, & e si bona che la e bona alessa, e rostita. Rostita strenze il corpo, & imperho e bona a quelli che hanno il fluxo. E benche a mio parere sia il francolino propinquo alla natura de la pernice: pur in sapore e alquanto piu deletteuole, como studiosamente ho uogliuto cercare. Nientedimanco credo chel francolino sia piu caldo, e secho non e gran differentia, de loro rostire, e alessare, se dira nel ultimo capitolo. La pernice e fraudolente animale: la coua gli altri oui: ma dapo rimane inganata. Che como quelli animali sono nati, e oldino la uoce de la madre laquale i zenero: cioe quella che fece gli oui: lascia quella che gli ha couati. E' cōsi de roba male acquistata non se ne fa cauedale.

La starna (como dice Raxis) e temperata, e piu leziera che la carne de la pernice, ne de gli francolini, ne de fasiani, uole esser zouene e grassa. La coturnice e ancho temperata benche Ruffo la pronuncia calda, da bon nutrimento, zenera bon sangue, e imperho molto conuiene a conualescenti debili e uechij. Di pernigoni dice Raxis che la lor carne e piu febrile de tutte le altre carne de ocelli, tosto se padiscono, e migliori sono per i stomaci de li infermi.

Del Pauone.

COsi ditto de li animali del gusto zentile, diremo appresso di quel che e da uedere molto deletteuole, cioe pauone, ilqual per natura, e caldo, e humido nel secondo. E la carne sua, e molto difficile da padire, e multiplica il sangue melanconico, e specialmente quando sono antiqui. Imperho se uoleno manzare zoueni, ma pur tal carne e odorifera molto, ma e catiua. Como dice Auicena se cōserua ne lo inuerno mor

ta quindecim zorni, e nel caldo otto e piu. Alquanti dicono che
gia se sono seruati dui mesi, e se nō me radicho ditto e ancho
de piu. Questo aduene per la compacita de la carne sua: im-
perho dura e alla digestione. E uogliendo quella fare frola:
se uole apichare uiuo per il collo si che non stenza molto.
Dapo da gli pedi apicarglie una preda chel possa pur leua-
re e coſi laſſarlo sbatere tanto chel mora e ſera frole. E per
queſto modo ſe frola ogni altro cioe caponi, e galline e pre-
ſto: ma e da credere non e coſi bon ne ſi ſaporito frolo como
al aere per il ditto ſpacio glie fuſſe ſtato. Alquanti lapichano
coſi ſenza preda e laſſalo ſtare per ſpacio de otto zorni.
Non e cibo da tua Signoria, ne da niſſuno altro che uſi la ui-
ta zentile, ma e bono a qlli che ſono robuſti e de grande exer-
citio. Vole eſſer ben bulito, e ben cotto condito con bone ſpe-
cie. E ſe roſtito el uoi: habbia prima uno boglio che ſia quaſi
como cotto. Drieto al manzare di quello ſe uole beuere de
bon uino e odorifero. Del pauone tãto al preſente diro che e
luxurioſo aiale: e ha del melanconico. E imperho de lui ſe ze-
nera catiuo ſangue: il perche molto e crudele. E tanto che de
natura ſua ha in odio il ſuo feto. Il perche ſempre ciera doue
la pauona fa e pone li oui: per poterli rompere. E lei li ua con-
tinuamente aſcondando. Doue tuore ſe po che piu per natura
ama la madre i fioli. Sempre tua ſignoria ſe guardi da mãza-
re cibi di quali ſe zenera la malanconia, acio i non habia ama-
culare tua benigna ſignoria.

Del Columbo.

EL columbo che ad Noe fuo nuncio diremo de la carne
ſua zouene: e calda per ſin al ſecundo e humida: al padi-
re pur e difficile: dico del zouene: ma del uechio e molto du-
ra: i quali ſon caldi e ſechi e dano catiuo nutrimento e groſſo.
E de loro ſono migliori i zouenetti che ſono propinqui al

Capitulo Sesto.

uolare. Questi tali zenera uno sangue atto a inflamarse lea-
zemente, e imperho non e pasto da febrienti: ne da colerici,
ne da caldi. Credo pur tua Signoria alchuna uolia ne potere
be manzare senza nocumento: scaldano le rene e cosi incita
el coito. E il perche e costume de rostirli perche sono molto
humidi. Imperho uoglio tu sapi (como Galieno) che i rostiti
noceno al cerebro, e alli ochi, e il suo sangue tale tosto se cor-
rumpe. Doue per questi nocumenti manzare se uoleno con
il sapore fatto de aceto, acqua rosata, e specie de coriandro
preparato con uno pocho de zucaro: laudato, e il sinapi de
Raxis de proprietatibus animalium. Ma pur te consiglio
del primo sapore. Del columbo uoglio tu sapi che e animal
molto uoluptuoso nel cuore doue se uede la femina calcare
l'altra, e spesso maschio con femina basarse. Imperho e ditto
columbo quasi colens lumbos. Il perche cosi spesso se monta
no uno sopra l'altro. E in questo al columbo tua signoria non
somiglia. Ma in questa sua proprieta tutto el columbo che a
li altri colubi erranti fa bona compagnia e quelli ricoglie et
a sua habitatione conduce. Così tu sei di zentili homeni er-
ranti e de li poveri recoglietore e albergatore. Che die esse-
re proprieta de cescaduno principe generoso.

De la Tortora.

LA tortora e simile como e il columbo: ma e differente
de castita: che como ditto e il columbo e ocello luxu-
rioso. E la tortora se dimanda ocello casto: ben chel habia
una humidita superflua e indigesta: pur se pone calda e secha
nel secundo. E la migliore e la zouene grassa. De laquale di-
ce Galieno da bon nutrimento: ma le antiche grosso: e diffici-
le da padire e zenera il sangue malenconico, e dico de le an-
tiche. Il perche passato l'anno se uoleno lassarle e non man-
zarle: uoleno esser morte de uno di innanzi che se manzano.

Vnde Auicena de cura male complexionis epatis . Vole la tortora de meza grassa, e zouena che e coſi leziera da padire, che contra molti che pur dicono eſſer grauosa . Doue queſta ſententia comenda Galieno ponendole inſieme con le pernice: como ancho fa Auicena dicendo che danno uno benigno nutrimento ma pur uſcoſo fra la graſſeza e la ſubtilita mezana . De una proprieta de la tor. ora diremo che quando ama il maſchio ſuo mai non laſſa quel amore e mai quel non abandona . E dapo coſi morio ſempre de lui monſtra dolore circando gli rami ſechi . Coſi dieno fare gli boni ſignori uerſo gli ſuoi antiqui, e fideli ſeruitori quelli ſempre amandoli, non abandonandoli, e hauendoli chari per ſin alla morte, como ſempre e ſtato coſtumo de la illuſtre caſa da eſte .

De le Quaglie.

Ditto e de le Pernice, mo diremo de le Quaglie, la Quaglia e calda al ſecundo, e piu humida che calda, perho toſto ſe corrumpe: ſono difficile da padire, e prepara el lor paſto alle febre, doue i febrienti che hai ſtomachi debili da quelle ſe guardino . Ma pur il roſtire gli tuole del no cumento ſuo . Et ancho a mi pare chel manzare de la uua con quelle che coſi ſe rendeno piu ſaporite glie fazza alquanto de zouamenio, e piu toſto fa coſi le indigeſte uſcire del ſtomacho, ancho del corpo, ma certo credo la ſia mala compoſta per riſpetto de la uua che ſpazza la ſua digeſtione, e per ſomiante dico de la ciuola cruda con lei mazzata che ben glie zoua alla morſione de la humidita ſua groſſa e uſcoſa, e farla eſſere piu ſaporita: mientedimanco glie noce alla digeſtione como chiaro uedere ſe puo, ne la rubricha de la ciuola . Alquanti fanno ſugolo de la farina de miglio, e brodo con zucaro, e coſi roſtendola tutta uia la

Capitolo Sesto.

na coprendo di tal uesta e da gulosi. Credo a darglie uno bo-
glio prima coreza il suo nocumento manzandolo con lo ace-
to e poluere de coriandri.

Di tordi merli e stordede.

TOrdi e anche merli son caldi per fin al secundo e sechi
in fin del primo: coſi pone leſue: uoleno eſſer graſſi
che quella ſua graſſeza li rēde lezieri piu da padire. ſono de
ſua natura grauoſi al ſtomaco. Ma qui domandara tua Signo-
ria. Quali ſon migliori o quelli che ſe pigliano con la rete o
con la zoueta. Reſponde Baldach quelli che ſe pigliano con
la rete. Alquaſi dicono quelli che ſe pigliano con la zoueta.
Certo conſiderato il mazore timore credo che cōſiegua per
loro eſſere piati con la rete che coſi migliori ſono, como in-
trauiene de la pernice piata alla rete, e con el falcone piata
con piu timore, migliore e ancho piu ſaporita con il timore
che cio adopera. Io laſſo il raſonare con tuoi aſtanti, e ocel-
latori, uoleno eſſer aleſſati con bon bruodo, e certo il roſtire
glie caſone che ſono coſi graui al padire: ma ſono piu delect-
teuoli al guſto: e uoleno eſſer manzati con el ſapore da man-
dole, e uino di pomi granati brodo aſſai e zucaro. Alquanti
gli roſtiſſe cō la farina del miglio como de le quaglie e ditto.

Laudano alchuni gli merli graſſi piu chel tordo, ben che
non ſiano de coſi bon odore, ma a mi pare il contrario.

Le ſtordede ſon di queſta tal complexione hanno de natu-
ra de manzare uermi e ſomianti: imperho alchuni le hanno
in odio. Item i tordi manzano el napello ilqual a loro non no-
ce, e a l homo diro chie uenino como e il iuſquiamo. Ancho
li montanari manzano gli grani del zeneuro doue molti ſe
delettano de manzar il ſuo ſtomacho de tali grani pieno: Cer-
to conſiglio tua Signoria ſe guardi de tal manzare de quelli
ſtomachi: che ben ſe poteeria alchuna uolta trouare in com-
s

De le Carne.

39

pagnia di grani del zeneuro el napello. E di qua tuoli che questi tali sono piu pericolosi cha quelli che nascono suso le montagne doue e napello assai, como e in montebello nel territorio de Verona. E de qua nui usiamo le stordare, che del territorio de Modena, e de Rezo sono portate lequale non sono alle conditione ditte.

Del bechafigo.

IL bechafigo e animal caldo, e humido e quando e grasso e bon da padire, magro e pur difficile, da assai bon nutrimento a rosto e a lessso se po preparare como tordi.

De le passere.

LA passera e animal molto caldo, e secho per fin al terzo: cio mostra la sua gran mobilita, che mai fermamente nō sta, como auiene a gli huomeni molto colerici, che cōssi firmare non se pono. La carne sua e dura da padire. Impho dice Auicena che e catiua: ma pur men e la zouene: e i passarini el manzare de quelli moue lussuria. Doue Aristotile dice che in una hora coise ottantatre fiate. Che chi hauesse tanta possanza bon medico sarebbe a quelle che picegate sono in puglia da la tarantola luxuriosa. E perho di ceruelli de quelle gli medici ne fanno elettuario per fare lhomo uigoro so nel coito.

De la Lodola.

LA Lodola e de compleßione calda e secha nel primo e piu secha che calda, e difficile da padire. De laquale dice Galieno che la carne sua strenze il corpo. E il bruodo el slarga: doue e da credere che lhabbia como il gallo uechio qualche uiscosita per laquale cio adopera. De laquale anche dice che migliore sono le grasse, dano sangue melanconicho.

Et e ueduto per esserientia che luso de quelle hanno fatto tali melanconici, e de mali costumi. Di che per Dio non

Capitolo Sesto.

la usi tua Signoria. Anchora ho ueduto de quelli : de quelle manzare che dicono il brodo doue le sono cotte fare manizesto zouamento al dolore colico.

De li ocelletti de ciesa.

O Celletti de ciesa sono caldi e tirano al secho, e non molto. Il perche ponere se pono nel primo grado.

Laudati sono molto da medici : il perche son facili da padire, e dano laudabile nutrimento, e carne da infermi e da conualescenti, uoleno esser grassi, e Galieno quanto che tira no piu al rosso, o al nigro son migliori. Si che lusingnoli sono auantazati grassi, e cotti con il grasso suo sono migliori. Se tuoleno gli ocelletti, e si se inuoltano in la foglia de la uida: dapo ne la chazza con alquanto de acqua broffata, e cosi ligata con uno pocho de filo se poneno a cuocere sotto la cenere calda. Alchuni gli rostisse al modo ditto de le quaglie. Al quanti ne spido. Alchuno nel destrutto del porcho, e essendo fresco e non salato sono migliori e al gusto piu delecteuoli, e col sapore ditto di tordi qui se coreze quel nocumento che de loro interuiene.

De locha e de la anedra domestica e saluatica.

LA ocha e la anedra de una complessione pareno essere doue Auicena de la anedra dice che e calda in secondo : e piu calda che niuno altro animale domestico. Scaldalo infredato e al caldo fa uegnire la febre. Imperho po pur tua Signoria usare di quella, e moderate como fare suole griue e da padire, e ha una granda humidita superflua e al stomacho fastidiosa, e pur a chi la padisse da gran nutrimento: ma non perho mazore de quello de la galina. Voleno esser zouene, e uoleno esser inflate nanci che se amazano, uoleno esser rostite e continuamente unte de oleo, e preparate con laio e specie bone, El dice Hypocras che fra gli altri ani-

mali lagunari la anedra e piu humida de nessuno altro tale animale domestico. Ha grossa substantia difficile da padire: e per la loro humidita zenera la febre, uolese preparare como le oche. De le saluatiche e da dire che son piu calde e piu seche: cioe men humide: uolese prima tenere ne laqua calda in moglia, e dapo darge uno boglio leziro e butar uia quella aqua e dapo cuoserla e prepararla como e ditto. E dice Galieno che fra i figati quel de le oche e il meglio de tutti li altri figati de li animali uolatili, e piu humido e piu tenebro e de migliore sapore, drieto questo quel de la galina, hanno questi tali animali como tua Signoria fa la habitatione non solamente in terra, ma anco in aqua per la sua gran calidita e siccita. E il perche necessario uolse la natura proueder glie e farglie li piedi lati acio che cosi meglio nodar potessino.

De la gruua e de la cicogna.

B En che ogni carne habia alquanto del caldo nientedimanco parse a Theodosio che la carne de la gruua fredda sia e secha. E questo pare confirmare Raxis, ilperche ella pone generatiua de humori melanconici. Dico pho che Zoan dice esser calda. credo che pur considerato che zenera nutrimento melanconico, e non per adustione che piu presto e da noiare fredda e de substantia molto dura, e dura da padire como e ditto e zenera cattiuo sangue. Vole essere zouene e grassa, e migliore e quella che e pigliata dal oculo da rapina. Volese apichare como ditto e del pauone, e cosi lassare ben frolare, bulite prima, da po con bone specie preparate, e da po beuere de bon uino. La gruua de natura molto ama la compagnia e chiare uolte ua sola, la natura li ha concesso che tale sua compagnia habia uno capitaneo che sempre le conducha. Apresto come se poneno in terra como fusse de intelletto ordinato che in questo caso chiamare se debe prudetia naturale

Capitolo. Sesto

ordina sue garde como se fa ne li exerciti accio chel resto piu sicuramente dormire possono. E le guardie tieneno sempre uno de piedi leuato con una preda nel pede: che se per sonno cosi uinta fusse la guarda: alhora caschadoglie la preda del pede la brigata senta il botto acio che se defedano e uedano dintorno se glie alchuno per offenderglie. E como sa tua Signoria l'arma cō chi la se defende contra il falcone sie el beccho. Di queste se ne troua de piu maniere de lequale diremo a compimento nel libro che a pelegrino fazo.

La carne de la cigogna alquanto e calda, e men nociua de quella de la grua: ma perho credo non sia tropo differente. Si che quando la e zouene e grassa manzare se po preparata como e ditto e de la grua. Ma e pur uero che la brigata se ne guarda hauendo nausea di lei. Il perche manzano li serpenti, e molti altri uituperosi cibi, e animale molto al homo abomineuole: como se uede ne le case fanno il nido como rondine benche al discoperto il facino. Dalquale animale le tuore exemplo debiano imaritati, e catiui fioli di suoi defetti uergognarse: come la se acorze la sua compagnia lassarse calcare ad altro cigognone che a lui: con lei mai piu non habita. E quella con el becho la percote e ferisse, e ciera de amaciarla. E li fioli como el padre uiene uechio che aiutare non se po, lo nutrica. De le altre parte di lei che apara tiene a chaza diremo ut supra.

De Cisini, angironi, tarabusi, smergi e someglianti animali aquatici.

Ciseno e animale che in acqua uiue, et ancho in terra pascendose de herbe: iquali tali domestici nominare se pono: e biancho de penna, e mai non ne fo ueduto alchuno nigro che scritto se troua. Questo dico il perche che cio non intrauene che bene pone el filosofo che la negra propria somiglia

De le Carne

41

somiglia al coruo di quali se ne ritroua tutti bianchi : e ochi
pedi e ungie como ne ho ueduto . Lasso el rassonare de cio a
la brigata filosofica ha molto carne , e di gran peso perho e
difficile da padire : e in sua complexione somiglia a locha: si
che preparare se uole con quella e maxime la salualica, e pa
sto stranio da piscatore, e certo non e carne bona . Ne anche
le carne di altri animali aquatici da li auctori non son lauda
ti. In regim^e ne sanitatis. Doue Auicena. Omnes uolucres ma
gne aquatice habens colla longa habent carnem malam ab
solute. De le cōplexione de tali animali como tarabusi &c.
non trouo da li auctori particolare dicto. Ma dicono uniuersa
le che quelle carne de loro sono de pezoze odore: son anco
de pezoze sapore: sono piu catiue, e sono de molte superflui
ta generatiue. E certo cōsidara il uolare del angirone e del ta
rabuso: e la sua agilita, e grande animo e la poca carne sua
ben po dire, me pare che tali animali caldi siano e sechi de na
tura, doue e pasto molto catiuo . E cosi i grassi de loro sera
no men tristi. Smergi son anche de tal complessione . E im
perho ne la estate son molto sechi. Sono questi polastri da pi
scatori. E certo di loro ne fi fatto uno gran frachasso al bon
den tuo. Ma pur sono ocelli da reuerire, e conciosia cosa che
siano auantazati strolochi. E le uero che quando cō gran cla
more se riducono al lito con quelle sue uoee e certissimo si
gno del auenimento di gran fortuna in mare , e cio han per
uero infallibile tutti i maritimi . Sporciane, e silichate sono
men catiui, e hanno piu del humido, e cio dimostra la compo
sitione de la carne sua, e sempre le grasse e meglio che le ma
cre. Volessse sempre preparare con il grasso, e anche esser cot
te con altra carne grassa e bone , o uero bulite dapo rostite,
ma preparate como e ditto del cisenio : e con specie bruodo e
aceto, e sale, e cio basti de loro per el presente.

B

Capitulo Sesto.

De le parte di animali. E prima comēzaremos al cerebro.
PRincipio così faremo del cerebro seguitando la opi-
nion de Plato che i q̄sto locho uole chel cerebro sia el
piu nobile membro del corpo humano: le fredo e humido per
fin al secundo: induce uolunta de uomitare: tuole lapetito: tar-
do se padisse: breuemente noce al stomacho, nō e pasio per ti.
Ma pur se coreze in gran parte se le preparato col cinamo-
mo peuere biācho e zenzeuro. E anche preparato con origa-
no peuere biancho, e sale, e uoleſi manzare nanzi a ogni al-
tro cibo. Ma pur de lui dice Galieno che chi ben il padisse, da
notabile nutrimento al corpo. De li animali da quatro pedi
el migliore, e quel del castrone: de capreto: e de uedello. De
quelli da dui pedi il cerebro de li ocelli mōtanari son miglio-
re: el perche (como dice el Conciliatore nostro) el ceruelo e
como medula del capo. Imperho subzonzeremo el dire de la
medula de li altri oſi, de laquale la complessione se mette tem-
perata como Raxis. E de tutte la migliora e quella di oſi del
uedello, ma quella che ua per el spondile cioe per li oſi de la
schina, e somiante assai alla natura del ceruello. Dice Galieno
tertio elimentorum che la medula tale che e ben padita nō da
pocho nutrimento al corpo: ma conturba il stomacho. E co-
mo il ceruello deiece lapetito, e rimouesse il nocumento suo
condita con il peuere e sale. Certo io trouo manzandone con
el sale, e in pocha quantita, ma conforta il stomacho, e fame
apetito. Imperho credo il ditto de li auctori esser uero che
quando se ne manza in quantita, e sola noce.

Del Ochio.

LOchio dice el uulgar e uno bon boccone, e complessio-
nandolo con altri cibi diciamo che siano tali fredi e hu-
midi in primo specialmēte del animale grosso. Ma del macro
son freddi e secchi: cio piace a Isach posti sono uiscosi, e pur

De le Carne.

42

difficile da padire: ma pur assai e giotto boccone, specialmente quelli del Caureto: Castrone zouene, e de agnello lattante. Ma de loro se ne uole tuore pocha quantita como de la medula e ditto: uoleno esser manzati con cinamomo, e uno pocho de sale, e peuere: o zenzeuro.

De la orecchia.

LA Orecchia e membro fredo, e secho graue da padire, dano pocho nutrimento: uolesse manzare con el peuere o zenzeuro: e con uno pocho de sale. E fra le altre la piu giotta, e q̃lla di porci: ma e piu graue da padire che le altre.

De la lingua.

LA lingua secundo Ruffo, e membro temperato e da nutrimento mezzano fra il duro, e il molle: ma pur uediamo che cotta e de solida substantia, e perho e alquanto dureta da padire: ma da nutrimento in quantita e temperato. Credo pur che la decline al humido. E cio pare uolere Auicena ha zouamento & non apparente nocumento. Ben chel marito sauio mandasse la moglie alla becharia a comprare de la piu catiua carne, e de la migliore che la trouasse. E cio domandando al becharo scorto glie dette una lingua, e certo e pur uero che quando la e buona e auantazata, e quando e cattiuu e maldicente, e pessima. La salada e seccha e calda, e ancho piu difficile da padire che la frescha, & e pur di co-lera generatiua.

De le ale.

LE ale de animal bon, e che compita sia como de la polastra fatta como de gallina de capone, fasio, pernice, Quaglie, e somianti bone sono, e migliore, dano bon nutrimento, e piu temperato de le altre parte, doue Galieno: tale mirabelmete zouano a cōualescenti: il pche le sono de debile calidita. Sono q̃ste tale piu facile da padire. E q̃ste de cōplesione sono somiati alli aiali suoi, ditto e de li cōpiti. Il pche li

F ij

Capitolo Sesto.

non compiti como polastri: le cosse sono migliore. Il perche le ale non hanno anchora uolato, e per lo uolare fano exercitio per loqual se consuma la humidita superflua: doue quanto la e piu exercitata e piu migliore. Si che nō e somianti de li pul li: e pernigoni, e fasanaci. E le ale di ocelli grassi son migliore. E del pipiōe hauemo a dire como del polastro, che quelli che comenzano a menare le ale hāno le ale piu saporite e miglio re. Ma como se comenzano a cognoscere e attendere alla donna non sono boni: sono caldi duri e secchi da padire.

De le tette.

LE Tette sono de cōplexiōe frede, e humide, non perho tropo frede. E a mi pareno molto calde: intāto che po neno li cuori de li huomeni in gran substātia, e seruore, hanno bon sapore, e dolce assai: ben nutricano zenerando bon sangue, e molto e il suo nutrimento: ben che pur difficile siano da padire: ma non uoleno esser de bestie che latte habbia, che ta le danno grasso nutrimento, e apto a putrefattione, e ad indu re le febre, e opilatione. Voleno essere de animali zoueni. E tēperate como de uedella: e e migliore essendo rostita.

Del Polmone.

EL Polmone se scriue de freda e humida natura: ben che parse a Ruffo, e a Zoanne che caldo nominare se douesse, e facile da padire: tosto descende del stomacho per la sua rarita, e leuita: ma da pocho nutrimento: e flegmatico, e pasto da grassi. Vole esser el bon de animale zouene temperato como de caureto: agnello, e castrane, e uedello e di porcho: ma uoleno esser grassi. E qui di lui diro tanto chel Polmone de la uolpe e a ptisici singulare medicina, e cio usa i medici.

Del Cuore.

EL Core che e fredo, e seco da poco nocumēto: duro da padire: non tropo de bon sapore. Vole essere de ania

De le Carne.

43

mal zouene e grasso, conforta il cuore. Imperho ual tal cibo a quelli chel cuore nocumento glie suol fare. Se uole preparare con sale zenzeuro, e peuere.

Del Stomacho.

IL Stomacho freddo, e secho duro da padire, da pocho nutrimento. Vole esser ben cotto: preparato con miele bruodo zenzeuro e sale. Nel polmone, nel cuore: nel Stomacho non sono pasti da cortesani. Ilperche hano la bocha delicata: imperho de loro me passo leziermente.

Del Figato.

EL figato e cibo da collatione con bon uino: e cio sano quelli che lezeno la bucolica: caldo et humido. Imperho e saporito e quanto l'animal e piu o men caldo, cosi a quel se somiglia. E fra tutti porta la corona el figato del ocha, che certo io ne ho ueduto de onze uinti e altri de piu: e su ocha da zudeo nutrita. E drieto questo quel de la galina. Dapo quel del porcho. Drieto a questo son quelli de li animali lactanti laudati como capreti uedelle somianti son difficili da padire: e cosi fa uno sangue grosso e opillatiuo, ma pur sel se padisse ben fa sangue bono. Vole esser cotto fritto con oleo e sale e non troppo cotto ma rimanga morbido che quando molto se secha perde del sapore e fasse molto piu difficile da padire: uolesse preparare con el fenocchio. Diciamo chel figato del lupo e perfetto cibo e medicina alli idoprici. E quel de capra molto zcu a quelli che non pono uedere de notte. El figato bono se prepara ancho in molti modi: lezendo la bucolica lasso la impresa a coghi ma tua S. ben usare ne puo.

De la Milza.

LA Milza fra quelle di altri animali quella del porcho grasso grasso porta la corona, e si credo esser tutte de freda e secha complessione e molto difficile da padire, di lei se zene

F iii

Capitolo Sesto.

ra catiuo sangue melanconico: & e de gusto catiuo, si che di
le uoglio hauere ditto pocho.

Di Rognoni.

I Rognoni caldi son e sechi, ben che Auicenna gli pona tē-
perati declinati al secho: sono difficili da padire: de tri-
sto sapore: de pocho nutrimento, zenera catiuo sangue. E il
colore del corpo fa citrino. E impho se dicono rognoni che
madonna non ne uole boccone: ma il suo nocumento se glie to-
le preparandoli con aceto e sale.

Di testicoli de piu sorte.

LA complessione di testicoli e calda e humida: quella de
li animali grandi como uedeli &c. sono difficili da pa-
dire, ne in loro e bonta: cioe in quelli di animali grana-
di. Ma quelli di pulli che anche non ha usato donna, sono
facili da padire: da gran nutrimento e bono. Dice Aristotile
che da puo chel suo castrato uno torro de li a una hora hebe-
a fare con una uacha e si la impregnoe. E perho uole che
i tali non siano necessarij alla conceptione, ma stano como
piombini nel tellaro.

De li intestini.

I intestini sono pasti da gioti cō bon uino dolce bē cotti
preparati cō il peuere: sono freddi e secchi. Voleno esser
ben graßi: sono difficillimi da padire. Imperho de quelli se
ne uoleno manzare temperatamente, e niente altro con quel-
li, dano catiuo e pocho nutrimento, non e pasto da usare.

De pedi de piu sorte.

I Pedi se poneno temperati nel suo caldo, dano nutrimen-
to uiscoso: imperho sono opilatiui. Ma pur non e troppo
grosso: pur sono laudabili, uoleno essere de quelli dinanci, e
migliori sono quelli di agnelli e boni sono quelli di capreti e
di uedelli. E il perche pur sono difficili da padire, e uoleno

esser cotti fin che se lassano e uegnano ben teneri, et e bon cibo. E de questi usare puo tua signoria preparati con lo aceto zafrano e con uno pocho de peuer e bianco.

Del lardo e unto.

L lardo e unto sono di calda e humida natura: sono nauaseatiui: e manzati rilassa il stomacho: facilmente se conuertino in colera, doue ritroua el caldo zenera flegma: sono opilatiui, corrumpe laltro cibo facendolo leuigare: si che nō son da usare se non solamēte per preparatione di altri cibi, dano caluo e pocho nutrimento, e uolesse manzare in pocha quantita.

De la codega.

L A codega e fredda, e secca al gusto deletteuole che molto piaceua con la faua a la bona memoria del signore tuo padre: da nutrimento uiscoso e opilatiuo: uole esser ben cotta condita con specie e aceto.

De la Coda.

L A coda e di calda complexione: da assai bon nutrimento e fastidiosa al stomaco: se di lei ne sera māzato in quantita noce al stomaco. E como dice Raxis zenera colera rossa e cōssi cō la coda finiremo el dire de li animali e de le sue parte. E cōsequētemēte el sexto capitolo. Ma qui azonzero per izoueni discorette che da quella guardare se debiano: perche luso discoretto di quella e danoso a tutti i membri specialmēte al stomaco e al capo.

Di animali da quatro pedi: prima cerui caprioli.

L perche gli Cerui, e gli Caprioli son animali piu correnti de gli altri. e cōssi prima uenuti al palio con gli altri, de loro prima diremo. De la carne del Capriolo quando e zouene grasso, si da gli auctori de medicina molto laudata. Doue Isach per auctorita de Ippocrate la pone temperata, e migliore, e piu saporita, e de

Capitulo Sesto

migliore nutrimento che tutte le altre carne saluatiche. Li domestici son temperati, pur Isach exceptua la capriolina la quale molto lauda Auicena. Dicit caro autē siluestris melior est caro gazel cum sua declinatione ad melanconiam. La carne sua quando l'he anticha da uno nutrimento melanconico son facile da padire: migliore, e la femina: e son cosi laudati questi cotali animali che senza altro sapore per si uagliano. Ma a mi sa molto bona con bona peuerata preparata ancho con il bruodo suo e specie garofalli e con uno pocho de aceto. El ceruo ha la carne molto dura da padire, et e generatiua de sangue melanconico, e calda e tira al secho. Si che migliore e la aleffata con la peuerata etc. Il fumo di corni suoi dischaza i serpenti. E i puleci facendo il fumo insieme co le ungie de la capra.

De la capra e del becho.

Ditto habiamo del fiolo uogliamo anche qualche cosa ragionare de la madre, e del padre: cioe de la capra, et del becho. Conciosia che anche ne la tua cita de tali animali per gli tuoi bechari quantita e spesso se ne uende.

La carne de la capra e molto calda, e molto secha, e dura da padire, e pessima maximamente la uechia, e genera sangue melanconico. E imperho conciosia che pur in questa tua cita siano melaconici, e assai dico de li adusti imperho saria da sbandire diro de le uechie. Che como dice Auicena la zouene e bona Dice Archilao respira per le orecchie. Imperho ha sempre la febre, e cio non nega Plinio, e conferma per auetorita de Hometrio filosofo. Ma di lei tanto dire uoglio che forsi cadera a proposito chel polmone suo cosi caldo mirabilmente tuole il uenino del serpente e mitiga de subito il dolore, Ad instructione de quelli che acadere potrebe in campagna o a cane o a uno di sua famiglia. La carne del becho il

qual animal e caldissimo luxurioso tropo e anche pezora che quella de la capra. Doue Auicena, la carne sua e catiua: absolute ha tal carne che altro sapore non ge pone saluo che la sia data a chi non puo manzare de l'altra. Volseno alchuni che con il sangue del becho per sua calidita rompere el diamante, e non per proprieta, che non credo, e se tal sangue sera zenerato de hella rompera la preda nel fianco. Ma forsi domandarai il perche se dice al homo chugozzo becho, questo lasso alla penna. Ma sappi chel fumo de la corna de la capra excita la epilensia.

Del Capreto.

Cosi posti a sedere il padre e la madre fra dui fioli del secundo diremo, cioe del caureto che e il secudo, ma te marauigli dui fioli auantazati, e boni esser cosi nati de catiui parenti como de loro habbiamo ditto. Voglio con la brigata cosi rasonare. La carne del caureto e molto comendata, e e posta temperata, niente hauendo de malitia ne nocuimento specialmente la lactante: non perho tropo propinquo e humido. Se uole manzare grosseto, e grasseto che habia circa uno mese. Il perche il macro molto se lontana da sua bontà, e molto facile da padire, e meglio e lalexata che la rostita piu saporita e la reinfredata zenera bon sangue. Doue Auicena la migliore carne da quatro pedi e il caureto domestico. Si che la e carne delicata, e non pasto da uilano. Dice Baldach che la rostita non e bona a chi patisse il dolore colico.

Della Pecora, della carne del Agnello, dal Castrone, e del Montone.

La carne de la pecora animale cosi utile, quando e uechia e molto catiua, e dura da padire, e molto ha del secho, da tristo nutrimento, ma la zouena da dui anni pur se comendata da Galieno da Isach e anche Auicena pare cio uolere, e que-

Capitolo Sesto

sta tale e calda e humida men ria, e pare alquanto difficile da padire a rispetto del agnello: ma da assai bon nutrimento, e animal de men ceruello de tutti gli altri quadrupedi como dice Aristotile. E imperho se dice alli homeni assai uolte tu sei una pegora. E anche locha e di tal lignazo. Imperho anche se dice tu sei una ocha. La carne del agnello lattante e calda e humidissima de molta flegma ma uiscosa generatiua, e como indigestibile: il perche per sua tanta humidita tosto lubrica del stomacho indigesta specialmente in quelli che hãno il stomacho como ha tua Signoria. Ma rostita preparata con cinamomo, e cotta con il rosmarino non fa tanto nocimento: doue uitupera Galieno quella carne in li corpi de secca complessione. Ma la carne di quel che non latta e cosi al gusto piu saporita, e migliore, e men uiscosa. Doue Auerrois per auctorita de Raxis la pone de bonta appresso alla carne de caureto. Del castrone specialmente la carne del zouene de uno anno de meza grassa si posta in sua qualita temperata, e pur Iohannucio la pone calda, e humida in primo: e de tale sententia se troua i moderni. Voleno esser nutriti in boni pasculi de herbe odorifere, che del bon nutrimento se fa bona carne. E imperho qui tuore se puo quanto uale le carne ferare se nutrite ne le ualure. Questa tale Auerrois la comenda appresso quella de caureto e bona aleffa, e rostita.

La carne del montone e molto catiua, e de zoueni, e de uechij, ma piu e qui da considerare che la loro antiquita, e piu laudata che la zouena. E il perche seria perdere la spesa uogliendola per condimento cuosere. Imperho quello con scilento lassaro preterire.

De le carne bouine uachine buffoline e uedeline.

E Perche la uedella, e tua comẽsale e nõ le altre Imperho cosi de quelle prima diremo, El uidel e temperato e si

declina uno pocho al caldo, e humido, uole esser rimoto dal parto. Il perche el propinquo e tropo humido non ben anchora digesto doue non e saporita: uole esser adoncha de dui mesi uel circa grassetto. Questo tale e di facile digestion, e genera bon sangue: da bon nutrimento. doue Auerrois quinto collationum. Carnes utuline sunt bonæ propterea q̄ non habent uiscositatem: frigiditatem, siccitatem, quam habent bo uina ueteres &c magis odoriferæ alijs carnibus: & sunt meliores in hoc quàm edinæ, quoniam in prosis edinis manifestatur quedam mucilago quando decoquuntur. Sed meliores sunt edine, quoniam generant meliores humores: hic consideret medicus pro infirmis. Certo son men nauseatiue de quelle de le galine, polastri &c. Ma la carne del non lattante e men humida pur facile da padire, e da bon nutrimento. Ma de la uidela e da dire chel sexo la tira un pocho piu al humido, ma ne la qualita actiua cioe calida, e frigida, e piu temperata, e coſi e miglior del uidelo alchuni la zudica. La carne de bo zonene ditto manzo de uno dui o de tri anni ditto quaa Ferrara son calde e secche. E ben che bone siano dano nutrimento bono: ma tende alquanto al melanconico. E cibo da artesiani e da robusto stomacho. Ma pur se stano al tempo de lo inuerno alchuni zorni morti: che se frolischano: anchora potera tua signoria usare de quella che ben con altri delicati cibi se correzera la sua malitia. La uacha coſi zouena e men secha che quella del manzo ditto. El bo uechio e uaccha uechia sono secchi piu che la capra. Dice Auicena sono carne dure da padire tendano al fredo e secho dano nutrimento malanconico. Doue Galieno se quelli de complessione secchi usarano tale carne facilmente incorrerano in egritudine melonconice: fa como la lepra uarice, e febre quartane, e ingrossano la milza.

Capitolo Seſto .

Di Buſſali e da dire como ditto e de domeſtichi , ma ſon piu ſechi e piu duri aſſai da padire. Queſto uoglio che baſti de boni uache &c.

Del porcho domeſtico e ſaluatico .

DI porci tutti diremo hauendo ſempre riſpetto alla lor etade, cioe zouene da mezo tempo e de decrepiti . E de tutti inſieme da dire e , che la carne ſua e calda in quarto, e humida, ma pur e uero che li lattanti qui coſi perdino del caldo e del humido como ancho fanno gli homini. La lor caldezza nel primo, ma in humidita nel ſecundo . E il caſtrato e men caldo, e piu humido. Ma il uerro e molto piu caldo, e il zouene che ſe intende de uno meſe per fin in doi : & e di caliuo humore, e toſto putreſcibile generatiuo per la ſua granda humidita. E perho e coſtuma tali a roſtire coſi ſecandoli. Ma pur chi haueſſe il ſtomacho forte e ſecho de tale mazzare ne poteria , e carne de gran nutrimento como diremo. Ma pur quel che non latta de cinque o ſei meſi molto e migliore chel lattante. Sono men humidi tali, & anche perdino del caldo exceſſiuo, ma per la caſtradura che ſe fa in quel tempo o poco inanci. E il minore quel de uno anno o circa como ditto e, da gran nutrimento. Doue Galieno. Nutribilius uero omnium que nouimus eſt caro porcina . Vero e che la da nutrimento uiſcoſo. & e pur difficile da padire: zenera bon ſangue humano Imperho dice Auicena che la carne del homo, e del porco, e il loro ſangue ſono ſomianti . Il perche ſe gia trouato uenderſe la carne del homo per quella del porco E perho dice chi uole far proua nel ſangue del homo faciala in quel del porco, e ſera una coſa, e una proua gia prouata. Ma qui non paſſaro il ditto de Auicena per contradire a Galieno dice. Procelorum autem caro parui eſt nutrimenti pro

pter fortitudinem sue resolutionis uehementiam sue humiditatis, E il perche dice Procelarū credo chel dica de li lattanti, e Galieno de quelli che non latta. Ma la carne del saluatico seruata la parita, e piu facile dice Auicena. Christiani e quelli loro chel seguitano dicono che la carne del porco saluatico, e migliora de tutte le altre carne saluatiche. E cō questo che la sia migliora de la domestica e piu leziera da padire, e da nutrimento piu forte, e piu quantita, & e pasto da inuerno. E de cio tuore se po il detto di Auicena non manzare carne di porco cosi referendose al iudicio di christiani. E qui non uoglio passare la risposta del iudeo fatto Christiano in Candia, che cosi gustando de quelli persuti ne le sue prime nozze disse. Se hauesse creduto la carne del porco esser cosi bona: me seria battizzato de diece anni inanzi, e pasto da stomachi forati e da putti. Il perche hanno forte digestiua, e danno molto nutrimento, & e pur pasto proportionato al inuerno. Ma sono le carne di porci uechij generatiue de catiuo sangue. E luso di quella fa uegnire la feura quartana. E ben che humida sia tal carne como ditto e. Pur la salata e secha a guzase nel caldo. Si che la e secha e calda e de ogni altra carne: e da poco nutrimento, dura piu assai da padire ma certo con moderate usata como tua Signoria fa, non e da biasmare. E qui uoglio che tua Signoria fa non e da biasmare. E qui uoglio che tua Signoria sapia che al porco saluatico la natura gli ha dato un osso durissimo nel lato dextro che glie como uno scudo. Imperho uolta sempre quel al spieto, uero e che le caldo piu chel porco domestico e men humido, ma pur e difficile da padire. E imperho uole inanci chel se occida esser cacciato e battuto accio che cosi se renda piu facile da padire, e piu saporita assai. E si se correze in gran parte de suoi nocumenti.

Capitolo Sesto.

De le Lepore, e Conigli.

Lepore e Coniglij sono animali molto timorosi, e piu el Coniglio Imperho se dice al homo tu hai men animo de un Coniglio. Ambi dui sono di compleſsione caldi e sechi per fin al ſecūdo. E perho son migliori aſſai i zoueni e quelli che sono pigliati da gli caciatori. Al perche coſi ſe ſano facili da padire, non sono perho troppo grauosi. Ma pur uole Raxis che inzenerano il ſangue melanconico piu de le altre carne: ſi che non ſeria carne da ſignore. Ben che la brigata piu cre da la bucolica de Virgilio che alli auctori de medicina, pur non e bon cibo, e ſpecialmente il uechio. E forſi de tale parlo Raxis piu ſana e la aleſſata con carne de porcho freſcha, o carne bona de galina graſſa o ſomiante. Doue ancho ſia poſto a buglire el roſmarino, che da molti e detta herba leporaria. E uoleſe manzare con il bruodo tale preparato con aceto e peuer bianco. Pur la brigata gli manza aroſtiti per che e piu ſaporita fritta nel deſtruto del porco. Anchora a mi e meglio e piu correttiua par eſſer e ben ſaporito preparato con la peuerata che ſia acetosa. E per l'amore del amico qui zonzero chel oſſo rotondo che ſe troua nel zinochio de la gāba denanci de la lepore coſi prima benedetto dal preite ſpoluerizato, e beuuto con uino bianco e ſingulare medicina al mal del fiancho, e a rompere la preda de le rene. Fu queſta data a uno ſignore. Ma pur uole Raxis e li altri medici che la poluere del ſopradito oſſo de la lepore coſi intiegro bruſato che forte al ſopradetto male adopera. E del coniglio diremo el ſomeiante. Anche dice Auicena in iure carnis leporis ſedant podagrici & habentes dolores iuncturarū eius operatio eſt proxima iuris operationis uulpis.

Del Orſo del taſſo e del rizzo.

Poſta e la carne del Orſo fredda e ſecha e molto diffici-

le da padire, & e carne da non laudare generatiua de molta flegma, il perche lha molta superflua humidita flegmatica. Doue sopito p el caldo suo, se remane gran tēpo senza cibo. Pur il grasso suo e molto exsiccatiuo, e anche caldo doue el risolve la uentosita generata da la flegma cruda. Il cerebro del orso e cosa uenenosa. Imperho se uole guardare che de tale la famiglia non ne manza, conciosia che la testa suole esser al presente di signori. Del tasso glie da dire como del porcho saluatico: ma e piu humido assai. El rizzo la carne ha poco calda e pocho humido, pur e difficile da padire. El uso di qlla induce la difficulta del urinare: pur uale in le passione del polmone, e in quelle se usa, ma sechata e data con lo oximele uale al dolore de le rene. E perche nō uenino tal carne in uso domestico e continuo, imperho queste parole de cio bastano. E del rizzo tanto diro per au. Torita de Raxis chel sangue suo decolato con altro tanto de olio mixto, e cosi in unto el corpo e le altre parte femorale de quellui che sera legato potera hauere a fare cō ogni femina. E i fine uoglio tu sapi chel se troua rizzo marino & e migliore e mē nuoce al stomaco de laltro. E la carne sua cotta rostita uale al ptifico, e al leproso, & a chi ha il mal del fianco. De le Rane.

GRan qstione e se la rana e pesse o nō: diro el mio parere: bē che nō habia trouato de cio alchūo rasonare, che la rana carne sia e non pesse. Prima me persuade el scriuere de Auicena che la pone nel capitulo de le altre carne.

Item chi pessi non hanno polmone come dice Aristotile: imperho non hanno uoce como le rane, lequale hanno polmone e respirano como uediamo che tengono il capo disopra da lacqua p respirare. Anchora el pesse teme la iere e il sole doue se uede che sel sta sopra terra uno zorno o piu o al sole il more e uiuere nō po. Ma la rana sta al sole lōgamēte

Capitolo Sesto.

senza acqua sopra terra sopra gli arbori: si che nō e di quella natura. Appresso il pesse non pedita la terra como la rana. Ma forsi dirai anche el pesse homo, e il pesse cauallo pedita la terra como ueduto e da marinari. Dico che e uero ma stanno al umbra, e non al Sole como la rana. De cio tuore se po che la rana e pasto che manzare non se die in le uigilie comandate. E forsi che dicesse del uno e de laltro como del castoreo che e mezo carne e piu, e in la coda e pesse forsi forsi non se delontanaria dal uero. La rana e feda e secha, pur ha del humido superfluo, pasto e stopegno alquanto grauoso da padire, da pocho nutrimento, e catiuo, zenera sangue melancónico. Tagliato il capo e le spalle uole esser euiscerate e mūdare: e tagliato anche li pedi e frita in lo destruto del porco: preparata da puo con lo agresto peuere e garofali. Dice Raxis de la rana, che chi beuera con bon uino o con brodo una octaua de poluere de rana discolata, & secha stara casto molto tempo. E seguita che cosi usando de tempo in tēpo stara cosi sempre: E cosa da religiosi, e religiose. Da la bissa scudera, o uoi testudine, e da dire che carne e dura da padire con pocha calidita, & e pur secha: ben che humido assai superfluo habia, e generatiua de melanconia, e inimica al uedere. Doue se alchuno se ponesse del sangue suo in lochio se adorbiria. Anche che se bagnasse nel bagno doue cotta fusse. Ma pur se scriue chel suo sangue beuuto molto conferisse al morbo caducho. Vole esser euiscerata mūdada lauata con due acque e poi il tertio con bon uino, e cotta con uno pocho de aio, prima tagliatoglie gli pedi, la coda, e il collo, posta a bulire con acqua uino e aceto, e con un pocho de aio, poi condita con peuere e garofali mesedate. E sapi che quelle che habitano in gli fiumi sono periculose e uenenose. Si che migliore sono q̃lle che habitano i terra, nō e pasto da tua signoria.

De la

De la gatta e del forego.

DIce Raxis che la carne de la gatta e assai propinqua in la compleßione de la lepore: ma pur e alquanto humida, e piu molle e comunamente piu grassa, e da nutrimento piu melanconico. Anche molto e suspecto fra il uolgare: dicendo chi manzara del suo ceruello diuentara matto. Ma cio non trouo scritto, ne anche lho poruato. Se prepara como la lepore. E la fezza del gatto negro ha tãta uirtu che fumigata la dõna che ha la creatura morta in corpo la fa uscire fora. La carne del Sorego e calda e humida. E dicochel uso di quella discaza lo humore melanconico: e e facile da credere, il perche luno cõtrario discaza laltro. E dicessechel suo stercho posto sopra le natiche cõ oleo e sale moue il corpo pur e uero che le solutiuo. Imperho a fantulini i mediciglie fano ponere le cure di quelli per mouere il corpo e adoperare bene: il perche e bestia dãnosa e rincresceuole. Qui per piacere azonzero che ultra larfinicho la sponga tagliata minuta, e onta amaza i foreghi como fa gli cani e non e medicina periculosa. Anchora la scorza del ferro ben minuta impastata con farina e grasso cio adopera.

Del Girro.

DEl Girro che a mi pare forego saluatico, e da dire che e de compleßione somiante al orso, e ha tãta humidita che suffocha il caldo tãto che poco risolue del humido. Il perche sta gran tempo, e piu mesichel sonno conuertisse in manzare, e in quel se ingrassa. Non trouo de lui zouamento ne anche nocumento. Ma il suo manzarne e piu per stracuita de giotonia che per bonta. Si che di lui altro non dico, se nõ che e animale molto piatosochel passe il padre e la madre in la sua uechieza. Vltimo uoglio che sapia tua signoria che nel iudicare de la bonta de la carne cõsiderare se die

G

Capitolo Septimo

il locho del pascolo: lo exercitio del animale: di membri suoi, e quanto sono propinqui al parto: e se di bon latte o catiuo son nutriti. Appresso non e cibo piu propinquo alla conuersione del sangue humano, quanto la carne. E il rostire e frizare rende el nutrimento secho. E lo aleffo rende humido.

De la preparatione de la carne.

S Paciato cossi e le complexione de le carne e le nature subzonzero qui alchuni amaestramenti de le preparatione di quelle. E prima e da sapere che la carne arostita sopra le braxe molto piu nutricha, e piu fortifica il corpo, ma e piu difficile da padire, e chiare uolte se padisse tutta. E pasto da stomachi forti, non se uole alhora manzare altro, e beuere pocho. La carne fritta con el grasso e nauseatiua e tardi descende del stomacho: pur da nutrimento assai, ma e piu leziera da padire che quella che se rostisse su le braxe. Ma la fritta cō lo oleo e piu leziera, e meglio se padisse. Imperho gli orientali cosino la carne con loleo. Ma la rostita nel spiedo, e piu difficile da padire, et e pasto da forte stomacho: ma se la se padisse da piu nutrimento che la aleffata: et e piu saporita, e cio glie zoua alquanto al padire suo. Ma la aleffata prima e po che se rostisse, e molto piu facile da padire. Si che quando tua signoria usa il rostito fa sia prima bulito e da po ben rostito, e ben cotto, e quella e carne che facilmente se padisse. E qui diro che la carne riceue grande alteratione da le cose che dentro se gli mete a bulire: che se sono calde la riscalda, se sono fredde la rinfreda. E cio e bon da sapere anche p gli infermi. E de cio se puo tuore como se hanno le carne cotte ne i sapori manzati quelle e fatte in zeladia e somianti.

Di pesi de piu sorte, prima del marino. Cap. 7.

G Ran fatica e quasi impossibile a nominare tutti i pesi che se manzano, e quelli che sono laudati in diuersi

lochi, e imperho ſignore mio priegote che contentare te uo-
gliſe parlaro pur tanto che tua Signoria poſſa de ogni ta-
le hauere doctrina, per laquale poſſi cognoscere la loro na-
tura quanto al beneficio, e al nocumento e il corezimento di
quello. Queſta regula in tutti i peſſi e generale che ogni ta-
le e fredo e humido e chi piu, e chi mancho. Doue il peſſe dac-
qua dolce e piu fredo e humido de quel del mare. E queſto de
aqua dolce como e il luzo e men fredo de la tencha e de lan-
guilla, e del bulbaro o ſia raina, e pur anche per piu ſatisfa-
re deſcendero alquanto alle particularita ſecundo che ogni
peſſe zenera humori flegmatici dico del freſcho. Sono opila-
tiui uiſcoſi e nociui a chi ha il male colico e a chi ſente del ſi-
cho, paſto e da colerici, ma non da flegmatici e hemidi ſpecial-
mente il freſcho, e imperho non e paſto da tua Signoria. Ma
pur di quel poterai manzare preparato como de ſotto dire-
mo. Tertio generalmente i marini ſon miori fatta la debi-
ta preparatione ſon men uiſcoſi e men opilatiui. Quarto
chel peſſe che ſta fuora de lacqua e aſſai nanci che ſe corrupi-
pa ilqual ha la carne ſoda e ben fragile, e di altri migliore, e
queſte ſon regule che dice Galieno nel ſuo de digeſta ſubtiliſ-
ſima e ſeguitando di peſſi marini diremo che de loro alchuni
ſon grandi, alchuni ſon picholi, alchuni freſchi, alchuni ſala-
ti. E di ſalati alchuni ſono freſchamenti ſalati, alchuni ſon lon-
gamenti ſtati ſalati, e coſi in ſale inuechiati, E inanci che pro-
ceda piu ultra che tutti queſti riceuono bonta e malitia del lo-
cho doue ſtanno, e doue ſe nutrichano che de cio pigliano co-
mo anche de le carne hauemo ditto. Di marini dice Auice-
na che fra i peſſi ſono optimi, e de ſutile carne, ſpecialmen-
te quando habitano ne li litti petroſi o arenoſi como foglie
rombi, uaroli, orate, anguſigule, paſſare, arbori, menole,
barboni, e ſomeiani. E anche a certo tēpo del anno ſono pin

Capitolo Septimo

laudati. Si che a tempo una specia e bona e in laltro laltra, laltra i ceuali al suo tempo. E quādo la luna e bona dano bon nutrimento: ma sono difficile da padire. Ma inanci che passa piu oltra uoglio che sapi che de loro peſi marini dice Auicenna i migliori sono quelli che non son grandi, e che non hanno la carne dura e secha e che non sono molto graſsi ne molto uiscosi e che non hanno catiuo odore: ma bon sapore, e liqua li tolti de lacque stano assai inanci che puzano. E del mazore quando la carne e molle e migliore, e del minore la carne uole esser salda e dura. Ma forſi dira tua signoria: il proſuerbio dice carne zouena, e peſse uechio, e pur i uechij son migliori. Dico che se uerifica quanto al gusto. Il perche sono piu saporiti: ma non quāto alla bonta, anzi i minori in quella medesima specia sono migliori como trute temoli da nui ditti iazaroli. I peſi grandi maritimi como peſse tonno che de lui se fa tonina: e dalfini son catiuissimi e simili etc. Ma il uaro lo grande a rispetto del mezano e men bono. E cosi discorrendo de li altri como ditto e, riceueno bonta e malitia dal locho, e dal nutrimento. Imperho i peſi che nascono in le lagume a Venetia non son cosi boni como sono quelli che nascono nel pelago. E pezori sono quelli che nascono ne li canali de Venetia. E quelli che uengono dal mare per le boche de le fiumare o suso per quelle non son cosi sani como i marini de quella specie, como sturioni echiepe e de simili. Ma sono forſi al gusto piu giotti. E per questo e per quel nui diremo di fluuiali e di ualosi, doue se comprendera in gran parte la conditione di marini.

Di peſi de aqua dolza.

SE comenda ipicholi petrosi, secūdo imedici como sono li marsioni: e cio non credo. Il perche el marsione ha due catine conditione. La prima chel ha in si una gran uiscosita

la quale se glie conuien tuore lauandoli con lo 'aceto. La seconda che stano quieti soto le prede senza exercitio: imperho expono tal texto. Di iazaroli che sono temoli e trutti picholini di quali spesso ne ho manzato: e certo al mio parere son piu saporiti e suauì. Del pesse grande fluuiale piu sano e il luzzo. Vero e che la truta e giotta, e cosi el temolo anche la tencha ma son piu difficili da padire, somianti sono li carpio ni: piu catiuo assai e la raina. La sardena e pesse leziere da padire non tanto humido, e cosi anche la chiepa che tale hanno spini assai che dal secho pur uiene. Ma certo pesse tanto spinoso ben che sano sia e saporito, e pur rincresceuoale a mazzare, da Milanesi chiamato spuda pane. E da sapere che ogni tal pesse che ha la carne molto compacta e dura da padire, e non e regula uera che ogni tal pesse sia piu saporito e sia migliore. Vedi languilla che e catiua e pur difficile da padire molto uiscosa &c. e pur boccone da giotto. Imperho sopra la preda del abbate che morite per una anguilla alqual molto bona glie sapeua: fu scritto questo uerseio. Gaudeant anguille quare mortuus est abbas ille. Che come inimico da ogni tempo le perseguitaua, che certo e periculoso pasto specialmente de mazo quando uano in frega con li serpenti. E molti per quelle son morti: le migliore sono quelle di fiumi de acqua chiara corenti, e uoleno essere purgate e tenute nel uiuaro piu zorni nanci che se manzano. Anchora i fluuiali son migliori che i ualosi. E di ualosi migliori sono quelli de bone ualle. Si chel locho e il nutrimento dechiarano la bontà e la malitia del pesse. Quelli iquali habitano in lochi pestrosi in acque chiare corente doue undeza per i sassi e chel fondo non e fangoso ne catiuo ne puzolente como son quelli che sa piglieno in li fiumi appresso le ualle curose e che tale non infetto del continuo discorrere de le acque de ualle e de

Capitolo Septimo.

fossati sono di altri migliori. Si che ben se segue che i ualosi e quelle de catiue ualle son triste &c. E qui se po comprende re quali son migliori, o quelli che se pigliano in corbola, o quelli che se pigliano de sopra dal ponte da castel tealdo tuo per rispetto anche del cibo. Quelli che manzano de bon nutrimento como radice de bona herba, son migliori che quelli che uiuono de immunditie como e di canali sporchi. E per satisfare anche alla preparatione ponero cinque conclusioni tale. La prima e che dal latte del pesse se e da guardare il perche e molto putrescibile e tosto se corrumpe como dice Raxis corrumpe laltro cibo. La secunda che al tutto guardare se debiamo dal pesse frito fredo specialmente quando e stato cosi infredito in locho humido che le catiuo e pessimo cibo. La terza chel pesse rostito non sia coperto si chel non possa alquanto i suoi uapori uscire che quelli soleno esser catione che al homo uegna accidenti como uiene alli atossigati.

Quarta chi el uole manzare per sanita facialo in prima ben bulire, e dapo buta uia la prima acqua ne la quale e rimasto gran parte de la sua malitia. Compisselo po de cuoserlo ne laltra acqua con uno pocho de aceto, e dapo preparato sia con il sale e cinamomo. E sapiasse che inanci chel pesse sia cosi posto in lacqua a boiere uole tale acqua esser boiete. E cosi e da tenere che cosi aleffato, e piu sano chel frito, o rostito, ben che alchuni presuma de dire che meglio sia il rostito, e de qua puoi tuore quanto bon sia il bruodo del pesse che alchuni cosi auidamente il manzano. E p dire a cōpimēto de languilla cosi anche faremo mētionē q del coreximēto di suoi nocumēti. Vole esser cotta cō bon uino, e preparata cō bone specie: ma prima che se meta nel uino a cuosere, se glie uole dare uno boglio in lacqua, e uoleno anche esser cotte con lo aio e māzate cō q̃llo e cō q̃l preparate, il pche e sua triacha.

Del pesse salato.

EL pesse salato e da dirte che caldo sia e secho in primo, E quanto piu sta nel sale, tanto piu cresce nel caldo e in ficcita. E quelli che sono freschi dal sale sono migliori. Son graui da padire, inimici de colerici. e di rognosi. Ma lo uso del pesse salato tiene il corpo lubrico. E tal uso dice Galieno era in Alexandria. E imperho se falsificaua. Lanforismo de Hypocrate uole che chi ha il corpo lubrico in zouentude in uechieza lhabia siptico. Et econuerso. E cio noti quelli che hanno il corpo siptico. Cōsidera anche che per coprire uno altare non se discoprista laltro.

De le ostreghe, cepolete, conche marine, cappe, e caparace &c.

Cap. 8.

QVesti tali sono animali che in acqua salsa habitano ben che soli i gambari siano anche animali de acqua dolza di quali tutti diremo con suo ordine. E prima de le ostreghe de lequale la mazore parte de li homeni ne son giotti. Dico prima che de sua cōpleßione nō trouo aperto ditto da li auçtori: ma cōsiderato che de natura son de pesse. E per li effetti suoi dire habiamo che son frede e humide e generatiue de flegma: hanno del uiscoso e del opilatiuo e del falso. Al pche ne lacqua son cotte e solutiue appresso son uentose molto: e impħo sono da nominare driza lasta che p sua uentofita cosi incitano la luxuria. E de cio solazosamente ne diremo al fin del capitolo: son difficile da padire: ma men chel pane, e forsi anche che la carne. Sono del stomaco tosto lubricatiue specialmēte cotte ne lacqua, si p la sua humidita, si p la salsedine che la uirtu expulsua cosi stimola. Pur dice Galieno che dāno grā nutrimento che itēdere se uole de le cotte su so le braxe. E de loro le migliore sono le biāche Et q̃lle che sono nigre son le pezore. E de le ostreghe li auçtori special-

G iiii

Capitolo Ottauo .

mente Serapione e Auicena ne fanno mentione como de cosa medicinale e non cibale. Dicendo che combuste exsicca e salda e mundifica le piage e sono molto exsiccatiue . E in lo capitolo de le ostreghe Auicena nomina la lumaga laquale e cosi exsiccatiua. Doue per le donne qui tanto diro che pistate le lumage con la testa sua posta sopra i petti exsicca notabilmente il latte. Si che pur se manzano per dare diletto alle canne de la gola e non per nutrimento . Ma qui accade due questione tale. La prima se se dieno manzare inanzi pasto o dietro, il perche alchuni costuma il primo alquanti il secundo. Dico che piu sano e il lor manzare inanzi pasto, il perche sono atte al corromperse piu tosto stando sopra il cibo che se fusseno de sotto como aduiene de li lacticini di quali diremo al suo locho. Appresso che questo piu tosto fare se debbe quando se manzano cotte in lacqua, che le cotte sopra le braxe che non se corrumpe cosi tosto. Ma la diuersita de manzarle inanzi pasto, o dietro e introducta secundo il piacere de la gola. E cosi qui azōzero che le cotte in lacqua son migliore che piu tosto se padiscono: uole preparate con il peuere e cosi sono piu graue da padire quelle cotte sotto le braxe , ma danno piu nutrimento: uoleno pur essere preparate con el peuere, e cosi son piu giotte. La secūda e quella che gia la bona memoria de lo Illustre tuo padre me domando a tauola se calda era la ostrega : Arguendo che calda fusse conciosia che la incitasse l'omo a luxuria, e cio adopera le cose calde. Io gli rispose che in tal atto glie uoleua spirito e caldo che dal cuore uiene, como anche uoleua la farina per fare pane la humida e substantia. Che como dice Aristotile quarto de animalibus. Sperma e una superfluita utile che ha il tutto in sua possanza cioe di quello se fa tutto corpo humano. Tertio glie uoleua la uentosita che cō questi coreffe al locho e reimpisse

i canali uacui de la uirga, e cosi anche intrasse in le artarie uene &c. Acio che la sta stesse dritta, e tutto o la mazza parte dal cuore uiene. Si che chi ha il cuore freddo son catiui galli e finalmente glie disse che la ostrega era uno fornaro che comandaua el pane, ma se non gliera farina el comandamento era uano. E cio per experientia se uede in li uechij che cosi sono incitati da la uentosita e subito se abassa il penone. De le cappe dico son somiante alle ostrege ma sono piu humide.

Le capparace o uero peuerate son mancho humide de le cappe. Le spolette sel sapeffe la brigata di che le uiuono se sarebbe tenuto abomineuole pasto. E cosi conforto tua signoria lascia grancipore, grancigole, e conche marine a quelli che non pono hauere altro cibo. De li gamberi non trouo da li auctori la complessione sua scritta, ma ami me pareno de natura de pesse, e perho sono humidi, e pur il perche hanno alquanto del caldo facilmente uaporano e inducono somno, reimpiano il capo, son griue da padire: ma a chi li padisse dano nutrimento assai: uoleno esser manzati con aceto sale e specie. Ma di gambarusoli dice Galieno che noceno al stomacho son difficili da padire, e solue il corpo, cioe lacqua doue i sono cotti. E del gambaro qui scriuero tal proprieta, Sia ben pisto e mesedato con el formento cotto posto sopra il lucho de la morsegadura del can rabioso, e perfetta medicina.

Di oui de piu forte.

Capitolo. ix.

A Vicena dice chel ouo de la galina e temperato ben chel decline al humido, e chel torlo caldo sia e lalbumo freddo, e cosi luno tempera laltro pur ambi dui declinano al humido. Ma parse a Serapione chel ouo tale fusse alquanto freddo: considera che la scorza e il pauimento del albume siano freddi che con sua frigidita supera il caldo del torlo. E questa tale opinione piu piace al Conciliatore nostro. Ma per

Capitulo Nono.

uegnire alle particularita sue. Il perche e cibo molto apprezzato diremo in questa forma. Lo ouo se uole cōsiderar in sei cose. Prima da parte de la generatione sua che gran differentia e dal ouo de la galina calcata dal gallo ilqual se chiama prolifico. E dal ouo de la galina non calcata che e diuto ouo da uento che certo luno e assai migliore del altro e piu caldo. El nō gallato tira al fredo e cosi saporito, da pocho nutrimento e pezzore del gallato. Si che siano acorti gli tuoi a circa re gli oui: questa tal cosa son certo non esser stata considerata, e uole lo ouo ben nascere de gallina grassa. Secundo e da considerare la etade. Il perche i freschi son migliori che anche cosi tengano del caldo suo naturale cōueniente e proportionato al caldo humano, e cosi quel conforta. Pare adoncha la casone il perche quel che non e fresco, e da la brigata refutato. Doue pare seguire chel inuerno uoleno esser piu freschi che la estate e questo e locho de speculatione. Quelli adōche che sono fra il fresco el non fresco tieneno il mezo sono anche cosi mezi in bonta e in malitia. Tertio e da cōsiderare il tēpo de la natiuita che quelli che sono nati da noue di de la luna p fin al penultimo sono migliori de gli altri e piu pieni. E quelli che dapo nascono non sono cosi boni. Quarto perche i piccoli longi sono migliori: Se arguisse prima sopra la paruita che la grassenza del animale. Secūdo per la longheza e la forteza del caldo. Imperho e da tuore che li oui da uento tirano al humido. Si che li aguti seruata la parita sono migliori. Imperho dicono i uersi. Regula presbyteri uult hoc pro lege teneri. Quod bona sunt oua paruula longa noua. Quinto de la preparatione il perche cotti in lacqua tremoli da sorbire son migliori. I cotti sotto ouero sopra le braxe: ouero ceneri non sono cosi boni. Il perche p la caldeza, e siccita del fucho perdino la lor bona humidita, che cosi glie reseruata

per lacqua. Questi tali nutrimento dano piu grosso, e piu tardi da padire. E forse questi tali serebbero migliori per quelli che hauesino il stomacho caldo, ma cio e ditto per la communa zente. I fritti in la padella dano catiuissimo nutrimento, e nel frizere molto se alterano in la sua complessione, e cosi in tu nosita, e humore colerico tosto se conuertino, duramente se padiscono: ma de loro dice lo Almanfore che piu nutriscano. Ma consiglio tua signoria usi di cotti in lacqua, e ancho ne la cenere. Li oui duri son difficili da padire, e non dano bon nutrimento. Sexto che como e ditto i galati son migliori per la substantia de la sperma, e del caldo naturale. Lo ouo e posto da gli auctori cibo fra i cibi molto nutritiuo. Sono in compagnia de testiculi del gallo ditto. Il perche non hanno quasi alchuna superfluita, ma tutti se conuertissent in nutrimento, son facili da padire. E cibo conueniente a i debili e alli infermi. Vnde quando il febriente e debile ben se glie conueneno: ma pur alterato piu securamente dare se glie puo. E cibo conuenientissimo cotti in lo aceto a quelli che hanno il fluxo del sinterico. E se tua Signoria per el caualcare per el Sole non uollesse denigrarse ne brusar se sbatte lalume del ouo con acqua rosata e pitamesse la faza o piu o men secundo parera. E qui per intelligentia adduero il texto de Auicena prima. 3. ij. de cura sode ex ebrietate, & pone cibum ipsorum habeat in frigidationem subtiliationem sicut uitellus oui. Relinquo eis huius apparentis contradictionis conciliationem. E per satisfar piu a compimento a tua Signoria, e ditto de li oui de le galine, diremo di oui di altri animali in questa forma, che drieto al ouo de la galina in bonta se lauda quel de de la pernice. Dapo quel de locha che pur e duro da padire: da molto grosso nutrimento: imperho e pasto da rustico.

Capitolo Decimo

Dapo gli oui del struzzo che molto son duri da padire, e sono grieue e de odore non bono: certo dano catiuo nutrimento. Conciosia chel struzzo li oui suoi abandona ne quelli non coua, anzi cosi fatti in la rena li lassa e per il caldo solare in quella impresso se uiuifica. Doue molto mi marauiglio unde tolesse consiglio lo illustre principe Zohane Galeazo duca de Milano che fu il primo a manzare de li oui del struzzo ne i quali non trouo alchuno zouamento. Del ouo del gallo dice Basilio: il gallo in la sua ultima uechieza ouifica, e fa oui rotondi, molto picholi, e como liuidi e zaldi di quelli ne i zorni caniculari se ritroua alchuni serpenti che couano quelli di quali nascono il basilisco. De li oui del pesse pur e da dire como del pesse che a quel somiano in bonta e in malitia, ma certo non comendo quelli ben che i Feraresi siano gioti de li oui de le chieppe.

Del latte caprino, pegorino, uachino, o buffolino. Cap. x.

DEl latte habbiamo a scriuere de quel che se usa como e caprino, uachino, e pegorino, lassando il camellino, equino, e asenino, ma del humano qualche cosa diremo e de la sua conplessione, di tal latte ritrouo li auctori contrarij. Raxis il pone fredo e humido, e di questa opinione se troua gli Milanesi che nel caldo con quello se rinfrescano. Isach el pone caldo, e humido il perche le alla natura e al sangue humano molto propinquo, e massime lo humano. Alla quale opinione pare consentire Galieno, e Dioscorides. E certo in medicina, e anche in altro se uole credere alla piu parte, che comunamente i piu uinceno, ma del humano pur da dire e che le caldo, e humido sie cosi propinquo al sangue. Il perche dice Mesue, e le il latte sangue de due uolte cotto. Ma pur e uero chel latte riceue diuersita da li animali como e il caprino: il perche e animale secho. Il latte suo cosi perde dela humidita,

anchora cio aduiene per il pasto. E imperho i medici fano pas-
scere le capre de foglie frede e humide, acio chel latte sia pur-
tale. Diremo de li altri animali. Quel de la uacha uechia e
piu secho che quel de la maza e somiante quel de la pegora:
ma lasenino e molto aquoso e di quel formaio non se fa: ma be-
del caualino. E de cio puo tuore tua Signoria la bonta del lat-
te e de le baile lequale uole esser zouene de bona complessio-
ne e ben nutrite. E se Auicena dice chel latte de la capra sia
temperato, intendere se die chel tien il mezo fra il grosso e su-
tile. E il migliore e il latte humano, ma uole essere lontano
dal parto per spacio de quaranta zorni, e uole cosi essere ri-
ceuuto da la mamella frescho, e se possibile fusse sempre cosi
riceuuto essere uorebe, Significando che per il suo stare mol-
to douenta piu fredo, e cosi facilmente se corrumpe. Doue se
uede che dal aiere riceue corruptione per hauere la compo-
sitione debile, che le sue quatro parte cioe, caseale, butirosa,
aquosa: e seriosa, sono debilmente commixte. E per questo di-
remo chel latte e quinta essentia composta de quatro elemen-
ti cio dico per li distilatori. E quel fatto de mazo, e alla pri-
ma uera per fine al mezo de la estate e il migliore. Imperho
i formai fatti dal fin de Marzo, e di Mazo son piu auanta-
zati, dico de quello de le bestie. Doue fra gli altri lati da po-
lhumano quel de la capra, e il meglio. E cio pare Auicena uo-
lere. E se Auerrois pone lasenino, cio intendere se debbe in
uia de medicina. Da puo quel e il pecorino. Vltimo e il uachi-
no: il perche le piu grosso, e piu noce al stomacho per la par-
te sua butirosa esser mazore. Il latte fa dolore e torsione nel
stomacho e in lo corpo, zenera flegma: tosto se corrumpe,
opila le uene, sgonfia el corpo. E certo non e pasto da tua Si-
gnoria, ancho luso de quel ingrassa: il perche molto nutricha.
Imperho gli pastori son grassi. E pasto per quelloro che ha-

Capitolo Decimo.

no la ulceratione de le rene, e de la uesicha. E noce a chi e de fettofo de male de capo, e facilmente se coagula in lo stomacho, imperho se manza con el zucharo, e con le passule. E chi beue latte non de far quel zorno grande exercitio: non glie sopra dormire ne beuere uino. Imperho como se uede quel coagula e falo penetrare indigesto. E de cio seguita incumenti de lui ditti. Ma usato solo con el zucharo dapo stare quatro hore inanzi che altro manzano cosi fa bon colore e ingrassa e molto nutricha per la similitudine chel ha con il corpo humano. E cosi spaciato e il latte: uegniamo alle sue parte.

Del Bottiero.

EL Bottiero e caldo e humido in primo, e piu humido che caldo, e meglio e lo uino: e trouasse de crudo, e de cotto: de fresco, e de antiquo. Il crudo e il cotto sono como de una natura. Vero e chel cotto e piu caldo, e quanto piu se inuechisse tanto fasse piu caldo. E il fresco quanto piu e fresco tanto piu nutricha. E il suo effetto e como oleo dolce quanto alla calidita e humidita. Ma e pettorale e molti lufano in locho de bottiero. Ma il bottiero noce al stomacho, e a suoi uilli gli relassato: e a chi non lha usato glie turba il stomacho. Anchora il perche ha del acreto noda sopra il cibo si chel da grossezza, e uiscosita: il perche tal cibo commisto difficile piu se fa da padire. Anchora fa piu tosto lubricare il cibo del stomacho nanci che cosi se padisca. Si che non e pasto da tua Signoria. Appresso non tacero chel bottiero ha molto del untoso insiccibile: il perche e apto a conuertirse in humore adusto facilmente. E cosi ancho luso de quello zenera il sangue tale del qual se zenera dapo rognalepra, e somianti mali. E forsi questa e una de le casone il perche ne la alemagna se troua tanti rognosi, e leprosi. Ma de lui diro tanto bene chel e triacha da ogni uenino. E sel sera de lui unto il lo

cho doue il morso de la uipera glie sera grandissimo aiuto. E cio e bono per gli cani che uano in compagnia. Ancho fa uscire a i fanciulletti i denti facilmente quando sera de lui cō el miele fricate le zenziue.

De lacqua del latte cioe ferro.

DE lacqua del latte chiamato ferro, de laquale molto se usa in questa tua citta in lo tēpo del mazo alchuna cosa diremo. Ma la casone di tale usanza da mi spesso considerata, credo essere stata la opinione di medici passati che hāno estimato il tuo populo p la mazore parte eēre colerici adusti. Il perche questo e di calda cōpositione, e secha p fin al secundo: como dice Mesue: che la e mundificatiua e cosi solutiua de la cholera, e de li humori adusti con facilita: e molto zona a la opilatione, e durezza de la milza: che certo il populo tuo ne defettoso. Ma ultra cio a tutte le opilatione e infirmitade melanconice zoua molto, e uole esser de capre negre zouene, e pasciute ne i boni pascoli, e che nō siamo molto lōtane dal parto. E il pche pur relassa il stōacho nel tēpo caldo: tuore se uole cō el zucharo rosato, e nel iuerno cō miele rosato, q̄sto di lei cosi basta dicēdo che p si sola nō cōuiene a tua Signoria. Pigliamo la terza pte: cioe la caseale e cosi diremo.

Del formaio de piu sorte.

GRan diceria seria a disputare del formaio uogliādo prouare q̄sto o quel essere migliore. Ma supplico a tua Signoria che nō se sdegni se passaro solo p cōclusiōe scriuendo quel che tēgo esser piu uero. Diciamo adoncha chel formaio ha piu differentie. Alchuno e fresco. Alchuno e antiquo. Alchuno e de mezo tēpo, che q̄sto diciamo sia annuale. Alchuno salato. Alchuno e men salato. Alchuno de pecora. Alchuno e de uaccha. Alchuno de capra. El fresco non salato, e freddo, e humido nel secundo. Questo tale e scripto

Capitolo Decimo.

essere migliore ponendo bona parita, & e al stomacho piu grato nutritiuo e impinguatino facilmente passa per gli membri, e il corpo molifica de molificatione temperata, questo tale seria per pelegriano nostro. Il fresco salato con bona temperanza, e migliore del primo, ma non e cosi uigoroso, ten de per il sale alquanto al caldo, & al stomacho molto grato: e questo piu farebbe per tua signoria. Ma il uechio salato e caldo, e secho per fin al terzo: de humore colerico generatiuo, et e pur al padire graue. Doue de tale dice Isach che manzare non se ne uole. Il perche non e bono da nutrire, fa catiuo sangue: fa zenerare la preda ne le rene, e i la uesicha: porta siecho la causa efficiente e materiale. E de questo tale dice Raxis che pur tolto in poca quantita drieto al pasto moue la petito, e il stomacho conforta. E forsi de tal dice il uerso. *Caseus est sanus quem dat auara manus.* Il mezano ha fra questi mezanamente e men bon del primo, e meglio del secundo. E piu sicuramente in quantita di questo manzare, e usare se puo. E sapia tua Signoria che migliore e quel che non extende como uisco, e ancho che tosto non se rompe, e che e dolce e suaue al gusto. Vole hauere queste conditione: sia tendente al citrino, non habbia ochij, ma pianza. E il perche lau dato pur cosi e. Parendo che Ipocrate, e Galieno, e Isach dicono il contrario. Conciosia che scriuono esser opilatiuo, uentoso, e generatiuo de preda: genera gli humori crudi, fa acetosare il cibo, difficile da padire, e pessimo al stomacho, e de lui molti altri nocumenti. E imperho essendo cibo cosi usato per declaratione mazore subzonzero certe conclusionone.

La prima chel continuo uso del formaio e catiuo e inlau dabile, e da medici uituperato: specialmente in quantita, e in quelli che non sono de cio usitati che in ogni tale considerare se debbe lusanza. Il perche tale per antichita se fa natura.

Como

Como schiauoni che da picoli sono nel formaio salso nutriti. E forsi q̄sta e una de le casone che sono colerici fastidiosi e del mal sangue, a tali nō fa li nocumēti ditti. La secūda che p̄ manzare di quel sopra altri cibi como sono lasagne etc. e in puocha quātita, e dapo pasto secūdo usanza latina nō e uitu- perato: anzi e comēdato: cōforta la bocha del stomacho: xoua alla cōpreSSIONe del pasto, ancho xoua alla eleuatione di uapo- ri de capo. E Raxis uolse anche e dice, moderata quātita as- sumpto ināci pasto il lauda, ditto e pocho e moderato. E il p̄ che il molto fa nocumēto assai colicho, dolore, febre, aposte- matione, e di altri mali che sono ditti, como serebbe molto sa- lato inducera la excuriatione de la uesicha e de le rene. Ma forsi qua domādara tua. S. dime qual e migliore o il pecudino o il caprino o il uachino: che forsi cosi dubitarai. Il perche es- sendo piu laudato il latte de la capra: apparerebbe ancho il formaio suo esser di pegratori, e tanto basti del capitulo.

Del uino de uua: de pomi granati: e del uino cotto. Cap. xi.

Diremo del uino de uua in prima: elqual riceue diuer- sita p̄ la etade e substātia, uirtu, locho, colore, e sapo- re. Per parte de la eta: il perche alchuno e nouo ditto mo- sto: alchuno uechio: alchuno fra luno, e laltro mezo. E secūdo Ipocrate Galieno e Dioscorides uniuersalmēte dicono el ui- no esser caldo e secho nel secūdo: che credo douerse intēdere del mezano e de mezana possanza. Ma el musto e caldo i pri- mo. Il uechio e caldo e secho in terzo. Questotal ditto conui- ne moderare la prudentia del medico. Il perche ge ne son de picoli, e de grāli, e de potentißimi. I picoli son tali nel primo grado uariandoli in la mansione di quel secundo la possanza sua e p̄ lo somiāre li altri, ut uerbi gratia. Diciamo el piu pi- colo in la prima. Laltro chi e piu possente: benche piccolo sia in la secunda. E cosi di altri como e uernaza: maluasie, uino

de uino de marca, e somianti che sono ne le mansioni del terzo. Ma lacqua de uita ouer de uida cioe acqua ardente fatta pur del uino: e nel quarto. e cio e azonto per piu intelligētia. Doue e da sapere del uino grāie possente e bono quanto piu se inuechia tūto piu se fa caldo e secho da parte de la substantia e le uino grosso, e opilatiuo duro da padire e dolce: se pur padire se po da molto notrimēto: e ingrassa. e il perche nō se troua cosi ogni stomacho poterlo padire specialmente quel che tira al fredo como la mazor parte del tuo populo per la calidita del suo figato. Imperho sentino nel stomacho quel ardore e brusore del quale molti cōsiglio domādato hāno, e per la sua opilatione fa catiuo colore como dechiarato ho de mulieribus ferariensibus decorandis. Il mezano se ha mezanamēte per uirtu che luno e de laltro piu caldo e piu possente. Per il locho quel che nasce in mōtagna e specialmēte doue dia bē el sole, e nō sia regione tropo fredo, e piu possente. In piano nasciuto men possente, e de cio tuoglia tua Signoria quanto fa alla bonta del uino el lucho, e certo alchuna uolta se ritroua nel loco basso ualoso fu idamento de bona terra che cosi e piantata de bone uuare fa nobile zentile, e possente uino: como ne le ualle del monte de zouane a casa nostra se ritroua. Nelqual lucho nascono uernaze dolce auantazite: ma pur quando nasce in lucho basso, e pur humido perde del secho, e anche molto del caldo. Non dico altro di uini da Ferrara in particularita. Il perche se son inteso in questa parte p el colore che alchuno e biancho, alchuno nigro, e alchuno di mezo colore il biancho posto per la parita debita, e men possente il perche ha men de materie quanto e piu biancho tanto e men. Il nigro e piu possente, como e gropello. Il mezano fra questi tengono il mezo per lo sopore, alchuno dolce, alchuno garbo: alchuno mezo. Il dolce piu caldo, e men noce

al capo. Lo garbo piu debile. Il mezo mezano per lo odore. Quel che ha bon odore, e forte deletteuole: quel tale e piu caldo, e piu possente. E imperho ipaduani meglio sapēdo tal signo sempre scorla prima il uino nel bichiero dapo lo anasa e cosi de lui iudica che sel non ne sente odore fasse beffa dicendo esser molto piccolo. Il mezano ha odore non forte &c. e concludendo piu laudato e il citrino: lo aurelino o gauro: e de cio al ditto sia. Auicenna dice sia eletto el uino mezo fra il uechio, e il nouo, e sia chiaro declinante alla rubidine de buono odore e de buon sapore ne sia agro ne dolce. E cio anche comanda Baldach, e cio tutto e da intendere del mezano de possanza.

Di nocumenti del uino diciamo che quando e immoderatamente beuuto, o el lo pone de secha rasone e de huomo fa bestia deuentare, e pur sel non se inebria lo uso di quello immoderato induce la paralesia, la epilensia, e la apoplezia. Fa perdere la uista: de laquale cosi perduta pocho se ne cura el todesco dicendo, io pocho de cio me curo, il perche ho assai ueduto: ma non ho assai beuuto. E pur descendendo a i particolari nocumenti. Il uino nouo noce al figato, induce il fluxo epatico, sgonfia el corpo, e difficile da padire: induce catiui insomnii, zenera colera assai. E lantiquo noce al capo facendoglie dolore. E sel e nigro come e ditto, e catiuo al stomacho, inflatiuo stiptico e somiante como de lui ditto e. Ma certo tolto con temperanza ha molti zouamenti: doue Baldach ne scriue cinque per el corpo, e cinque per lanima.

El primo per il corpo fa meglio padire: cosi como el cibo bene proportionato como se dira nel. 25. prouoca la urina: fa bon colore, fa bon odore e fortifica el coito. Per utilita de lanima, quella aliegra: falla ben sperare, presta audacia, tutte le dispositione del corpo bellifica e la extrema audacia

Capitolo Vndecimo.

tempera. Doue ecclesiastes. Vinū in iocūditate creatū est &c.
exultatio anime & cordis moderate potatū. Fortifica idebilit
e li sincopizanti. El dice de lui Galieno. Omnium uelociter &
subito nutrimentum est uinum. Queste sono sententie de gli au
tōri tutti de medicina. Galieno, Ipocras: Raxis: Serapione
Doue Isach. Vinū dat corpori nutrimentū bonū: sanitatē redit
& custodit. Iuuat digestionē nō solū stomachi, sed epatis: sed
etiā aliorū mēbrorū. Pone il nostro poeta musaico dice. Re
bus in humanis oīs amabile uinū precipue asuetis: uitæ pars
maxima nostræ. E il pche pur paduano son pur uoluntiero
farebe fine de lui cō poche perole acio che nō fusse tolto su
spetto testimonio. Ma il pche el liquore delqual tutta uia sem
pre usamo nel uiuere nostro: Imperho lassato cōsi il suspetto
pur subzonzero alchuno ditto de li auctori nostri. E prima
de Serapione dice el uino biācho sutile e bon al stomacho: cā
niene lo uso suo a la sanita e alla infirmita: et e piu alto a mo
lificar el corpo chel nigro. Auicena dice, uinū autē grossum
dulce est melius ei qui uult pinguis esse, caueat tamen ab opil
latione, e ditto p lamico nostro. Et uinū uetus rubeum melius
qui habet cōpleSSIONem flegmaticā. E cio cōsidera tua. S. Pur
uole Serapione chel uino de mezo colore sia cōsi mezano in
bonta, essendo sutile tosto se padisse e non ingrassa como el ni
gro. E il pche ho ueduto tua signoria beuere el uino dapo la
que, uoglio tu sapi che cio lauda Serapione specialmēte quā
do e puro p rompere la forteza de quella e torglie ogni uia
che cōsi nocere potesse. Del uino cotto diciamo che alchuna
fiata se cuoxe calando la mita e chiamasse rubiū. Alchuna fia
ta el terzo e chiamasse carenum quare tertia parte carens, e
pur caldo, e secho nel secūlo duro da padire inflatiuo molto.
E medicina del petto, e del polmone, uale alla excuratione:
de la uesica e de le rene, seda i dolori, la brigata lo usa in sa

pore, e in dare il dolce alli altri uini. De le conze di uini ha-
uemo parlamento cō tua. S. e cio del uino de uua baste al pre-
sente. Del uino di pomi granati, e da dire como de granati,
de quelli habiamo ditto di sopra. E fatto cō le scorze, e piu sti-
ptico assai de quel che e fatto cō li grani soli, e forsi la scoza
glie tuole de sua frigidita. De creffino diremo che e freddo e
secho. Cōforta il stomaco caldo, e il figato caldo, tuole la sede:
tuole ogni fluxo che da caldo uiene, e usar se po cō agresto.

De lacqua cruda cotta, flumiale puteale, e cisternale. C. xij.

EL piu uile beuere fra li altri appare cosi esser lacqua:
il pche e cōmuna a ogni animale del che el todescho di
spresando quella diceua. Vina bibant hoīes aīalia cetera flu-
men. Absit ab humano pettore potus aqua. Ma pur piacendo
quella ancho a tua. S. cosi diro de quella alquāto se a ti grata
stata non fusse: e qui sol diremo de lacqua dolce che se beue.
Che de la salsa sulfurea e tale de minera hauemo scritto co-
piosamente nel tratato gia feci di bagni a tua. S. E per seguita-
re l'ordine del libreto nostro uoglio che tua. S. sapia che nel
scriuere la natura de lacqua esser stati molti discordi. Il per
che hāno uoluto la terra esser de lacqua piu fredda. Alquanti
e cōuerso, e secūdo questo parere esser nasciuta la diuersita
de sua cōplexiōe. Ma pur intēdendo il falso e il uero lassan-
do tal longo sermone non perho utile troppo, diro quel che a
mi uero pare sempre fundato con auctorita di passati. Dico
adoncha che la e fredda e humida in quarto grado. Doue Au-
cena la scriue per stupefatiuo domesligo. 7 3. ca. de medicinis
stupefactiuis, & hoc in dolore dentiū, e cio ho prouato e de
zorno in zorno prouo, e per dare piu piacere a tua. S. inanci
che scriua qual e migliore. Voglio notare certe conditione p
lequale se sapera destinguere e cognoscere la bona da la ria.
e il pche cōmunamēte nō se atende se non a q̄sta sola cioe che

Capitolo Duodecimo.

quella e piu leziera e migliore. Imperho de questa cosi diremo. La prima che quanto e piu leziera e tanto men ha del terreo siego admixto. de cio po tuore tua Signoria il perche le acque puteale de Ferrara non son laudabile, e il perche la pluuiale e piu leziera de tutte, perche e da uapore subtile fa imperho e piu da li auctori laudata. Ipocrate nel suo de aere & de acqua Ma questa tale e molto cosi alterabile corruptibile imperho luso suo longo non po essere bono. Il perche le cisterne non uoleno esser discoperte che lacqua pluuiale cosi se corrumpe mesedata cō l'altra, quella per spacio la altera: per auaritia discoperte se fano. De per dio dati ferare si guadagno alli asini di fachini che uiueno i la uostra terra. Signor mio io ne feci fare una in casa de mesere Nicolo de uaro tuo pur coperta, e ancho di qua tuore se po quanto uale a Ferrara lacqua piauana che certo e catiua. Imperho piu tosto se corrumpe. Il perche e de uapori de terra ualosa &c. L'altra che chi la uole bona uorebbe sempre hauere mouimento imperho alchuni poneno li pessi ne li puozi suoi, anche ne la cisterna, ma chi potesse, e chi uolesse uoria sempre tegnire che lacqua stulasse ne la cisterna molto se impingue lacqua p el mouimento per cio uole Ipocrate, e cosi uitupera le acque che non se mouino. L'altra che esser uole sutile limpida e ben chiara, e non molto cruda il perche nuoce al stomacho. E la grossa e difficile da padire. Lacqua non die hauere odore nissuno ne sapore, uol esser colorata, e di qlla cosi insipida dicono che le dolce. La quinta se uole tosto scaldarse e tosto refredarse e questo aduiene per la sua sutilitate e leuitate. Sesta uole lo inuerno esser calda la estate freda che cosi mostra la forteza del caldo che la tenuta constreta lo inuerno. Septima che se e de fontechel sia libero e corrente e pur alquanto alto. Ma se e de pozzo sia a discoperto cioe al

are libero. Octaua uorebbe esser el fonte nel mezo di e co-
 rere inuerso septentrione: e uolese tuore tale acqua long-
 tana dal fonte, il perche in tal corso se bonificha. Noua che
 molto e da notare lalueo doue corre lacqua che non sia mola-
 to petroso: il perche e tropo cruda, ma chel fondo curioso
 e mōdo, doue absolute e da tenere che meglio e quella che cor-
 re per el cenoso mondo, che per el petroso solo. Dico adona-
 cha che lalueo del fonte o fiume esser non uole luttuoso: feti-
 do ne ualoso, ne lacunale. E certo lacqua del pado tuo e bo-
 na ma credo che le acque ualose che ge intrano in certi lochi
 specialmente ne le basse non e cosi bona como di sop'a doue
 non ge intra altre acque o lacunale o ualose. E de tal nostro
 dire tuore puoi quanto son bone le acque grosse, uallo, e, cen-
 se e somiante. Item che lacqua del pado e migliore de sotto
 che doue el nasce. Anchora le fluuiale seruata la parita son
 migliore de le puteale il perche hanno piu bone conditione
 delle ditte, Si che in summa e da dire che le puteale son bone
 e le fluuiale migliore. Ma de fonte son optime quando se tro-
 uano con le conduitione necessarie ditte. Appresso che lacqua
 che die usare tua Signoria die esser leziēra chiara limpida
 priuata de odore sapore e colore, e di questa tale preferim-
 se cotta sera usandola moderate como tu fai non receuerai al-
 chuno nocumento. E cosi e piu da laudare tale cisternata spe-
 cialmente quando la cisterna e frequentata como e quella de
 tua Signoria, e ben che lacqua como elemento simplice non
 presta nutrimento al corpo: ma pur a quel da zouamento
 assai: il perche molto utile commista con il cibo ilqual la
 fa liquido e se il sustantia e fal piu facilmente penetrare, e
 cosi il fa digestibile. Vnde Auicena retifica la sustantia del
 cibo e senza de quella nō se puo ben fare il cōpimēto dela co-
 sa che se nutrica. Ella e casone de la preparatione di cibi e

Capitolo Duodecimo.

del beuere. E Raxis lacqua cōserua gli humori nel corpo la quale così assotiliando il fa penetrare, conserua la humidita radicale, e il caldo naturale, & e cason del bon colore, tutte queste cose se intendino usate moderate. Che chi multiplicasse lo uso di quella potrebbe incorrere stupore, tremore, obliuione, e litargia. Anchora pur così moderata noce a li stomachi freddi, & a chi ha le uiscere uentose che sole hauere il colico, a chi ha apostematione, a chi e opilato, a chi ha il petto stretto e così a somiante cose fa la milza grossa: e piu lacqua grossa, e cio noti tuoi Feraresi. Ma de lei Galieno dice questa parola. In lacqua non trouo alchuno excepto che la e utile ne le acute infirmitade: zoua piu a colerici e a stomachi caldi che tendino al secho. Si che per tua. S. luso di quella uole esser moderatissimo, e a li suoi tēpi cioe nel caldo. E il pche ditto e che la fa penetrare e subtilia: imperho se solue el problema che se domāda, il pche prouoca mixta con il uino grāde la sede, fa piu presto inebriare? lasso il dire per dare da fabulare.

Ma forsi domāda tua. S. se lacqua cotta e piu grossa che la cruda: cōciosia che pil boiere resolue le parte sutile, e così remanendo grossa sera piu nociua. A cio rispondo che per qsto argumēto alchuni sono rimasti inganati. Il pche lacqua se ingrossa p el freddo e p la cōmitione de le parte terre che e cō quella cōmiste: lequale sono anche pichole, e debile che nō possono descēdere. E doue p la decoctione se rarifica lacqua e si se asutilia p rispetto del caldo doue quelle descendono al fondo, e cio se uede p experientia. Vltimo pche uiene spesso in contentione ponero il modo de Auerrois a imparare la uera leziera de lacque. Dice tuoli dui panni de lino de equal peso bagnali in due aque e poi stricali bene e poneli al sole a sechare, quando serano ben sechi pesali, quel che sera piu leziaro lacqua doue il su bagnato sera piu leziaro. E cio de

l'acqua ne contenti.

De lo aceto de ogni sorte.

Cap. 13.

LO aceto de uino e fredo, bē che l'habia in si alchune parte calde i lequale cosi mordica, cio uolse Galieno: Di scorides: e Auicena, che pur se ritroua de quelli chel pone caldo. Ma del grado de la frigidita dice Baldach che tal e in primo, e secho in secondo. E questa tale opinione comēda el Conciliatore de si acetoso. Marsilius patauus el pare extendere al terzo: ma per conciliare dico che e da considerare prima el uino de chi e fatto laceto, il pche fatto de uino piu possente el e men fredo et ha piu del mordente. Del mezano fra questi mezo: si che secūdo dire tale se po cōciliare queste diuersita, eletto sia secūdo pare bisognare: ma el piu forte pare piu piacere alla brigata. Questo aceto cō sua frigidita nuoce al stomacho fredo, a nerui, a gottosi, a dolorosi: a la matrice e pasto da melanconico: nuoce a chi ha ulceratione ne le uiscere: como de uesicha, e de rene. Ma cōforta la bocca del stomacho, prouoca la petito: taglia el flegma: i fredi se el calore smagra il corpo. Imperho credo: attento che tua. S. si ha il stomacho humido, e non fredo, chel uso de quel specialmente mezano te sera conueniente, e piu quello che ha del dolce: ma credo chel uso molto di quel nuoce: si chel uole essere tolto moderate. Molto zoua a strenzere il fluxo del sangue bagnate le peze in quello e sopra poste al locho. E il perche dico de aceto: uoglio a curiosita scriuere uno ditto de Baldach: che sera utile a zentili homini et ancho a tauernari. Dice quando el uino uole acetositare accio che nō acetosa piu ultra et anche chel ritorne serua questo modo. Trauasal e chiaro metilo in uno altro uasello di bon sapore, e per mastello meteglie onze tre de feza de bon uino secchata e pistata e poluerizata, e cosi messedata da puo il uino como se fa quando se ge da la conza

Capitolo Decimoquarto.

e lassalo chiarire. Somiante fa le passule dissolute: e il cicero trito: e anche il mirto.

Del agresto.

Capitolo. 14.

LO agresto da Isach e posto freddo nel secundo: nel primo pur reccue in sua complexione uarieta per essere luua men matura e piu matura de piu possente uuara: e di men possente uuara: e di men possente. E per luua essere saluaticha e piu freddo e piu secho, quel che e de uua mal matura e piu freddo cha quel de uua piu matura. Ancora con il sale fatto e piu caldo e piu secho per la uirtu del sale. Alchuni commendano piu quel de saluaticha: ma pur e troppo freddo e forse costi salato remetendo il freddo poteria esser miore: e certo e loco de speculatione. Ma piazza a ti de oldire Serapione che dice: bisogno e chel sia expresso il succo del uua non matura inanci che monti la canicula: da po sia posto nel uaso coperto de panno: e siage lassato taio che douenti spesso: e la notte sia posto a coperto: il perche la rosata glie deuedarebe la sua congelatione aut coagulatione: questo tale e molto bono.

Alquanti cuoxino il succo de tale uua con el miele e con uino cotto e questo a mi piu piace. Conforta il stomaco debile specialmẽte fatto caldo per inflammatione de caldo solare o de exercitio o per febrile: zoua anche al baticore e al uomito colerico. Vale al tempo de la peste luso suo. Vale contra al fluxo colerico: extingue la sede moue la petito: zoua a le pregnate: ma nuce al stomacho freddo: ma uole essere preparato con il cinamomo o peuere bianco.

Del olio de piu sorte.

Capitolo. 15.

TRouasse olio de tre maniere de olio de noxe: e de oliua: e de somenza de lino. Quel fatto de oliue mature posto e temperato se le nouo: ma se le uechio declina uno pocho al caldo: ma in ogni modo e humido. Fatto de oliue nõ ma

ture e fredo e secho e stiptico, E questo e chiamato olio crudo: da li medici onfancino, E de questo tale dice Auicenachel e migliore per li sani: e de questo tale uole eẽre fatto lolio rosato. infrigidatiuo e repercussiuo: le stipticho. Si che l'oleo rosato fatto del primo manca de tale operatione et e piu tosto temperato questo e passo da medici. Ma per sanita dico anco che lonfancino e miore: e di quello ne le sue uiuande usare debbe tua. S. co'si cõ sua stipticitã: cõforta el stomacho: e nã ha tãto del humido. Lolio noce al petto: e piu quel de la nose zenera humore colerico p la aptitudine de la sua inflammatione. E piu assai quel de le nose ilqual piu anche il petto strenaze & e piu ardente. E impero noce a rognosi. Lolio pur ingrassa: e molto acẽde la substantia del figato. Imperho religiosi che di quel co'si uiueno sono grassi: ma credo chel uso de li oui non men adopera. Notando per lamico che li oui cotti como se dano a sparauieri molto ingrassano questo tal cibo se nomina in Venesia pe'si doui. Et li orientali cuoxeno tutta la sua carne in lo oleo per co'si ingrassare. Del oleo de le nose usamo nui per ardere: e certo el fa piu chiaro lume cha quel de la somenza del lino. Ma quel pur de la linosa e assai de horribile odore: e anche sapore. E di qua non lo usamo: benche altroue se usa. Ma io lasso de cio il rasonare: il perche apresso de uui e medicinale e non cibale: como e quel de armandole dolce. Ma diro del oleo che per sanita conseruare. Vorrebbe esser lauato prima che se metesse ne i condimenti. E a chi hauesse suspetto de hauere manzato to'scho lolio co'si beuuto glie singulare medicina.

Del lardo e unto.

Capitolo. 16.

IL lardo e unto sono di calda e humida natura: sono nauſeatiui: e manzati rilassa il stomacho: facilmente se conuertino in colega: doue ritroua el caldo zenera flegma:

Capitolo Decimosesto.

sono opilatiui: corrumpe l'altro cibo facendolo leuigare: si che non sono da usare se non solamete per preparatione di altri cibi, dano catiuo, e pocho nutrimento, e uolesse manzare in pocha quantita.

De la Codega.

LA Codega e fredda e secha al gusto deletteuole che molto piaceua con la faua alla bona memoria del signore tuo padre: da nutrimento uiscoso, e opilatiuo: uole esser ben cotta condita con specie e aceto.

De la Coda.

LA Coda e di calda cōplestione, da assai bon nutrimento, e fastidiosa al stomacho: se di lei ne sera uanzato in quantita noce al stomacho. E como dice Raxis genera colera rossa, e cosi con la coda finiremo el dire de li animali, e de le sue parte. E cōseguentemente el sesto capitulo. Ma qui azonzerò per i zoueni discorretti che da quella guardare se debiano: perche luso discorretto di quella e dannosa a tutti gli mēbri: specialmente al stomacho, e al capo.

Del Miele de le Aue, e del miele de canna. Cap. 17.

EL Miele de le aue e caldo e secho in secūdo: e il miglio re e quel che ha grā dolceza: e con quel se senie alquāto de acredine: de cui il colore tende al colore di paglia nuoua, che non sia troppo uiscoso ne troppo liquido. E como dice Galieno sia odorifero chiaro, e che descendendo sia lūstic e descenda cosi conzunto e non separato. E nota che quando il miele e grosso le perche il non e stato ben purgato da la ciera. El dice Diascorides chel signo de la bonta del miele, e lo odore bono, e il dolce, e il colore subrubeo, e quando tu glie meti el dido dentro se tiene. Il miele riceue diuersita per rispetto del nutrimento. Il perche de aue passute de bone fiore como de fiore de armandole e somiante bone.

Del zucaro.

61

bono. E de catiue como e de siluestre como de castagne, e castiuo. E per il simile per rispetto del tēpo che migliore e quel de la estate: e migliore del autūno, e fra tutti lo hiemale e peggiore. Anchora alquanto e cotto, alquāto e crudo. Il crudo genera uento, fa dolori, fa asperita al petto. Imperho el cotto e migliore: che per esser cosi cotto e spumato se ge tuole i nocuenti suoi in grandissima parte. E cosi e abstersiuo, aperitiuo, mundifica el corpo, purga la humidita del profundo del corpo: preserua la corruptione. Imperho in lui se conserua meloni: piri, cerese, per tutto inuerno. E lacqua sua zoua molto al uedere quando e obscurato: conforta il stomacho: et e medicina tuta pettorale e sostētaculo de ogni tale. E pasto da fred: de natura, et e humido. Imperho cosi cotto e spumato non nocera a tua Signoria ma glie zouera: cibo e da uechij che tosto se cōuerte i sangue. Vale alle infirmitade frede e humide: como tremore, paralesis etc. Ma non e cibo da cholericine a chi fusse naturalmente uentoso, maxime il crudo: e generatiuo de colera: fa crescere i capilli e multiplicare: amaza i pedocij e lendene. Del miele de canna de zucaro diciamo che e caldo in primo, e tra al humido: il perche e piu pettorale e piu suaue che quel de le aue in le comparatione ditte.

Del zucaro.

Capitulo. 18.

DEl zucaro diro alquāto à longo: il perche spesso uiene in tauola con altre uiuande. Il zucaro se uerifica prima per il tempo che alquanto e fresco, alquāto e uechio. Item per rispetto de la preparatione che se troua de una cotta, de due, de tre, e de quatro, e cosi se ha a uerificare ne la cōtplexiōe doue credo nata la discordia de la sua graduatiōe. Baldach el mette tēperato. E ben Mesue e molti il mette caldo in primo e humido. E somiante Auicenna e alquanti non dubita de dire chel peruegnesse al secūlo in calidita. Doue per

Capitolo Decimonono

quel e ditto, credo potere aricordare questa brigata dicendo chel nouo inanci chel sia cotto e fatto saldo e caldo in primo uerso el secondo. Quello de la seconda cotta caldo men, ut uerbi gratia, in mezo del primo reduto. La terza cotta e temperato e questo e quel chi e chiamato taberzet. E cio uolse Aui cena quando il dice. Zucarum taberzet frigidius, idest minus calidum, cum zucarum uniuersaliter calidum ponant. Questo e quel che farebbe le confettione da principi, ma se usa ancho in le corte che se glie da una sola copertura per bellezza. Il resto e de una o de due cotte per massaritia. E cosi quanto piu se purifica e mē caldo. Doue de la quarta e migliore che de la terza: ma se usa in gramatico. E per somiante dire dobbiamo de lo inuechiato che quanto e piu uechio tātō e piu secho, e cosi anche se saria in sua compleßione. Doue cōcludendō el migliore e il biācho de tre cotte, zoua al stomacho nelqual non se zenera colera: il perche facilmen'e in quella se cōuerte, abstergelo e mondificalo da flegma: e specialmēte lantiquo: e da mazore nutrimento chal miele: leuifica il uentre: le uiscere: il petto: e rimoue la asperita de la cana: fa il cibo piu delecteuole: dico a molti. Il perche i colerici comunamente amano il garbo. Conferisse al dolore de le rene e de la uesiga: mundifica la oscurita del ochio: e apre le opilatione, e il suo nocumento chel fa sede: e in colera se cōuerte: doue che per sanita costi usare uollesse el uoria manzare con pomi granati: o con brogne. Si che signore mio credo chel uso di quel sia conueniente a tua signoria.

Del peuer bianco e nigro. Capitolo. 19.

MOlte uolte ho ricordato il peuer biancho il qual certo e piu stomacale assai chel nigro: ma el nigro e piu in uso. el bianco e caldo e secho nel terzo el nigro nel quarto. imperho uno ptaliani laltro per tramōtani che hāno laie

re piu fredo. Ma il pche hora del nigro se nha gran copia e
 miore mercato: e perho e piu in usanza. Così attedendo piu
 ala borsa che a la sanita e pur usato ne li condimenti ilqual
 così con sue uirtute: ultra il diletto che da al gusto coreze
 nocumenti assai di cibi como in piu lochi di sopra habiamo
 scripto. Conforta il stomaco specialmente el fredo, che al cal-
 do nocerebe prouoca la petito: uale ale egritudine neruose: e
 conueniente a sani fredi che colerici molto scaldarebe. Meglio
 e al usarlo a tempi freddi: mundifica el corpo. Doue Aristoti-
 le nel primo de problema tolto in gran quantita prouoca la
 urina: e in picola solue: mundifica el figato. ma pur nuoce a
 chi per accidente calda. E como dice Serapione mundifica il
 polmone

Del Cinamomo.

Capitolo. 10.

Cinamomo specia preciosa che pur spesso uiene in con-
 uiti de tua signoria. De natura del qual trouo diuersi
 ta ne li auctori: il perche e molto stomachale e tale cose non
 uole esser tropo calde. Impero tegnero al presente cō el testo
 de Auicena piu uero al mio iudicio elqual anche de Auerois
 e secho nel secundo: uole nouo esser nigro e cinericio conten-
 dente a rubore che sutil sia e leziere. Certo gia molti anni
 non ne pare di qua tale. Anco pur usamo la canella in loco
 suo. Il bon e de olore perfetto E quando se mastica tuto se fa
 redolente: del qual dice Galieno che aromatiza il stomaco. e
 di q̄to tale se huere se ne potesse: usarlo tu i. S. uoria. molto
 conforta il stomaco fredo e hūido e il figato fredo apre le opila-
 tiōe: prouoca imestrui e la urina. Clarifica il uedere: exicca la
 humidita del capo e del stomacho. E sopra tutti così laudato
 ne la frigidita del stomacho, coreze i cibi fredi che al stomacho son
 nociui cō q̄l preparatiua i li dolori colerici uetosi. si che lu-
 so suo e auanzato como e ditto da Auicena. Inest ei proprie

Capitolo Vigesimo

tas letificandi. Doue Marsilius paduano hauendo de lui haueute molte experientie disse che in ogni dispositione de stomacho non se uole preterire el cinamomo. Ma il perche spesso cosi ne manca mettemo la canella in suo locho. Ma pur dico che in loco suo usare se debe il duplo de cube e cosi uole li auctori, e si me marauiglio che cio non se usano.

Del zenzeuro.

EL zenzeuro e somiante a lui assai in le sue operatione, cioe calda e secha, E cosi uale ne la dispositione di stomachi freddi, e humidi, quelle humidita cosi desiccando et e incisiuo e resolutiuo. Ma nota chel fresco e men caldo e men secho. Imperho cosi piu calda e men. doue quelli che hanno il stomacho molto freddo potera usare del secho. Ma qui nota chel uso de quello essendo il stomacho debile glie nociuo: il perche risolue lhumido nelqual se papula il caldo natural del stomacho. E cosi a resolutione di quello se extingue el caldo naturale doue riuia nel stomacho freddo piu che prima como a quel intrauiene p la superflua calidita del figato: e passato da filosofo. Si che in uso de quello la brigata se ge ingana. Vole adoncha esser ben mensurata. Nuoce a chi ha el figato caldo. Altro nocumento in lui non trouo se non per uia de calidita. E cosi se pone ne i sapori.

Di garofali.

Cap. 21.

IL Garofalo e specia molto grata alle donne, il perche el ge fa bon odore de bocha e cosi odorifere meglio acostare se pono. Anche glie ne son de quelle che hauendo catiuo fia to lasconde con quel alli mariui. E le caldo e secho pur uerso il terzo, e quelli che son piani son migliori che i rotondi. Confortatiui del stomacho mirabelmente ancho del figato come del cinamomo ditto e. Doue la deceptiōe del uino fatta de loro mirabelmente tuole il dolore uentoso del stomacho.

Questo

De Garofali & Zafarano.

65

Questo fa i cibi al gusto piu deletteuole, e saporidi. E cio' fanno be' i tuoi coghi che de garofali intiegri poneno dentro da le saluadesine, e di sopra sono sapor somianti. Confortano per lor odore il capo, e molto xoua alle donne ne la passione de la matrice cosi la poluere sua con el uino beuuta. Non trouo in loro nocumento alchuno excepto como del zenzero ditto habiamo.

Del Zafrano.

Cap. 22.

IL Zafrano e como niaria prima de sapor che senza lui pare non poterli fare boni: de la complessione sua e uaria opinione. Ma per non lontanar se da loro diciamo che le caldo fra il primo, e il secondo, e calefactiuo: confortatiuo e aperitiuo de le opilatione del figato: ma sopra tutto e cordiale, e imperho pare cosi necessario in li sapor che la bocha del stomacho granda affinita ha con el cuore doue cosi rappresenta el suo odore al cuore: quel conforta: e li spiriti fa letabundi, e cosi tutto el corpo. Ma sapi chel non uole essere troppo, ma sol odore chel suo sapore guasta lapetito & e nauseatiuo, fa dolere il capo induce somno. El dice Auicena che quando el se beue con el uino inebria lhomo e fa ridere senza ragione. E dice Constantino che la proprieta sua el letificare il cuore. E tanta chel manzare troppo de qllo amazza lhomo. E cio uole Auicena, prouoca il menstruo e fa uscire il feto del corpo facilmente. Imperho e usato a darne a quelle che tutta uia parturiscono: uole esser dato co' misura ne la quale spesso se uolte se inganano le done. Raxis dice hauere qsto prouato dandone una ottaua pfin a una e meza con el uino e molto cio comeda. Molti sono a chi piaceno sempre le sue uiuale cotte esser co' un po' ho de zafrano facedo cosi aureo, & essendo poca quantita non e da biasmare, E qsto tal modo e usa ultramonte in casa di signori. Qui scriuero che intrauene a Venetia

Caditulo Decimoterti o

del zafrano : uno fachino chiamato p discaricare zafrano se pose a dormire sopra uno sacho di quello e dormite per spa cio de hore quatro : quando il mercadante il uolse desedare trouo che era morto, E i medici detino la casone al zafrano. Lasso tal risposta accio tua signoria habbia da fabulare con altri medici e filosofi e con mi.

Del Sale.

Capitulo. 23.

IL Sale dogni uiuanda e condimento: e fa la cosa alla natura esser molto piu grata assai quando le conueniente mente saporita de sale, e cio uediamo la experientia ne li ani mali che cosi le cose saporite del sale piu uoluntiera, le man zano e cō quelle piu se ingrassa. Diciamo como de le altre la sua cōplessione nocumenti e xouamēti, ben che se ritroua piu specie de sale. Nui scriueremo solamente del sale che se usa in le uiuande. E questo se ritroua in due maniere: cioe mari no, e minerale. Son posti da li auctori caldi e sechi in secundo, e piu laudato e da uno el minerale como e Diascorides. Da l'altra il marino: ma p non perdere tēpo e p concilio di tali di ro il mio parere con suportatione. Il minerale quanto a qste operatione sue che e scaldare et exseccare incidere la corru ptione de le cose cosi salide prohibere, e da quella defendere migliore e il minerale. Ma per cōdrtare la petito e la dige stiuu del stomacho e di mem'ri credo il marino esser miglio re. Il qual marino uole esser biancho e chiaro ben gualiuo, fat to la estade: e che non habbia niuna cosa de amaritudine. Il sal per sua natura scalda e liqua, incide sutilia e risolue le uē tofita, preserua la carne e il pesse da corruptione, e morditi uo. Al perche el stimula la uirtu expulsiua, perho se mete ne li foieselli, e ne le suposte, e il pohe le cōstrettino, e cosi destru zendo el corpo stiptica, le confortatiuo de appetito, e la uir tu digestiua, e cosi fa il cibo piu facilmente padire, e imperho

el pan fatto con el Sale e piu leziero, e migliore como dice Aristotile, e imperho el pistore cio sapendo fa el pan senza sale elqual pesa piu. Ma e pur acuto: e chi el laua perde la cuita tanta. Nuoce a chi son sechi per natura, molto uale alli humidi. Imperho facia tua Signoria le sue uiuande esser saporite, Nuoce a chi ha la excuriatione de la uesiga, e a la radore de la urina e a somianti accidenti. Item a leprosi e scabbiosi e a quelli a chi multiplicano il catarro salso. A chi ha la tosse e stretto petto, ma faciala lauare, e usela con moderamento e non nocera tato. Così spaciati questi capituli che par tiene al manzare, e al beuere. Veniamo al uigesimo quarto doue diremo soto breuita de le altre sei cose non naturale.

De sei cose non naturale, e prima diremo de la iere.

Capitolo. 24.

Questo aiere ne le sue operatione e mal inteso da la brigata laquale di lui fa pocha extima. E certo li auctori Auicena, e Galieno, e li altri el fa il sole de piu forte alteratione in gli corpi humani, che tutte le altre cinque cose non naturale ditte, e cio spesso uediamo per experientia che alchuna uolta se ritroua lhuomo infermo e de tale infirmita ne per cibi buoni ne per medicine puo guarire che transferendose de uno in altro aiere guarisse. E imperho diceua Auicena ogni infirmita non se guarisse per il suo contrario. Anci alchuna uolta guarisse per la iere buono e per transferirse de terra in terra. E de la experientia di questo tale uogliendo dire a compimento sera troppo longo sermone Imperho seguitando al nostro ordine diremo de la coplezione sua, di zouamenti, e di suoi nocumenti e di correctiui. Dico adoncha primo che la iere de cor lectione naturale e caldo, e humido. Se e piu humido che lacqua lasso tal speculatione ben chel sia tale, nientedimeno in ogni sua dispo-

Capitolo Vigesimo quarto

stione exsicca il corpo humano dico substantifice. E questa e una de le casone de la morte naturale, como dice Auicena, e questa tale exsiccatione pur non di sua natura: ma p la uirtu del sole e de le stelle in q̃llo impressa. Cioe Galieno: Auicena e Auerrois: e il perche anche cosi p lo andare del sole pel circolo di signi mutatione riceue. Diremo partendo l'anno in quatro quadre: che ne la prima uera e caldo e humido. La seconda che in la estate, e caldo e secho. Ne la terza che l'autūno e fredo e secho. Ne la ultima chi e lo inuerno e fredo e humido.

Ne la prima uera comēzasse a multiplicare il sangue, e pho la flobotomia e sicura ne la prima uera. In la estate comen za piā piano a uegnire la sede e sminuisse l'apetito al cibo como dice Auicena, ne la estate multiplicasse la colera e le infirmita colerice: tertiane, e causen ensipelle e somiāte pho comēza a crescere la sede e simelmēte di smetere l'apetito: si chel se uole usare le cose fredde e humide sempre riguardo hauendo al stomacho. In l'autūno la melāconia multiplica e le quartane e q̃lle che uiene da cholera adusta como rognā, cancri, carboni, e somiāi doue usare pur se uole i cibi humidi e in frigidita tēperati di quali habiamo ditto copiosamēte di sopra.

Lo aiere eccessiuo in caldo zoua alli uechij, alli idropici: paralitici, spamosi e a tutti q̃lli che sono de natura fredi, e ha le egritudine fredde como e a flegmatiche febre lequale cosi la estate abreuia. Ma fa nocumēto alle zonture q̃lle relassando risoluēdo il caldo naturale e i spiriti facēdo discorrere li humori: tuole l'apetito al cibo: imbona il bē padire, fa citrinare la faza, induce sudore, sminuisse la urina. Il fredo strenge la porosita del corpo, cōforta lo appetito al cibo, fortifica la digestion: ma cōnoue el cataro, debilita li nerui, noce al petto. Di che in ultimo dice Auicena che le piu utile alli sani che lo eccessiuo caldo, e de q̃sto ditto se solue la questione de miser

Domenego nostro. Lo humido ben chel sia casone del bon colore, pur noce preparàdo il corpo a molte infirmitade humide, como e apoplezia, epilezia e someianti, si che mal e ad habitare in luochò molto humido. Il secho cosi e piu sano. Ma da notare e chel aiere uentoso e piu penetratiuo, e pho e piu pericoloso. Si che da quel se guardi tua Signoria quanto piu puo. Et anche dal pluuioso fredo al tempo de le chazze, e da lo extuoso al tempo de le paize.

Del exercitio.

DE lo exercitio cosi habbiamo a dire elqual al huomo quando e moderato e principio e casone de sue grã sanitade. E per sua laude qui ponero prima la sua descriptione posta da Fulgentio. Dice che lo exercitio e la cōseruatione de la humana uita ma excitatione del caldo naturale. Il per che cosi se cōsuma le supfluita del corpo e fortificamēto de le uirtu specialmēte naturale. Et e uno acquistare de tēpo, e debito a i zoueni, cōsolatione di uechij. Doue cōclude adōcha q̃l che nō uole esser infermo guardasse da lo exercitio disordinato. Ma qui e da notare che ogni deambulatione nō e exercitio. Ma q̃lla como dice Auicena p laquale l'huomo se faticha p modo che lo anhelito se facia grande e alquāto ueloce e speso e tale. Ma appresso scriue pur de sua opinione che a caual se fa exercitio, dico bē de buono e suaue troto. E questo tale e domandata da medici exercitio da zentili homini. E cosi zugare al archò, andādo a tuore le frize e balestro, zugare alla balla picola e grossa, corere alla poma, zugare cō la spada: ascendere il muro: laltare, e de someianti, montare impressa le scale, e dismontare tuore qualche somiante faticha, anche andare forte e ueloce, e prouare de stare, suso le pōie di pedi. Questo tale exercitio fa risoluere, e cōsumare tutte le superfluita che sono rimaste p la digestionē, p lequale il corpo se

Capitolo Vigesimoquarto

poteua infermare. E questo tale scusa il corpo da medicina.

Secondo apre le porosita: e perho sia anche lo exercitio chel non uada a locho freddo ne ad aiere freddo e uentoso che cosi piarebe una gatta: fa el corpo cosi leziro, fortifica le zonture e li membri interiori, doue per tutto se fa migliore digestione, e commoue la petito. Ma quando e fatto superchio immoderatamente dico quanto alle nō sue hore: cioe incontine te dapo il pasto e longo e forte, certo molto nuoce e dispone il corpo a uarie infirmita. E de cio se dira. Ma forsi domanda tua signoria se a tutti e uno comune: o uario? Rispondo che uario. Primo che li flegmatici se uoleno exercitare piu forte e piu longo che li colerici el contrario. Ma i sanguinei men zouamento fra questi dui. I melanconici dieno hauere puocho exercitio a rispetto di altri. Ma il perche me pare sentire tua Signoria non stare contenta: ma anche uolere sapere qualche cosa de la hora, imperbo azōzero che in li corpi ordinati che m̄zano due uolte el di solamēte, e anche uole lo exercitio nantì la digestione, et e cosi casone chi membri tirano a sì il cibo cosi indigesto, il perche la digestiua per lo riposo se perfice piu doue per tal nocumento se po inzenere molte infirmita. E consiglio la squadra di zentili huomeni che piacezano che quando se aproßima lhora de la cena per spacio de una hora inanci uogliano mutare passo, e il suo andare il faciano forte. Somiante fatto incontinente drieto al pasto e forte nuoce e cosi impazādo la digestione, dico a quelli che non son usati. Ma uilani marangoni artificii cosi nutriti non tengano altra regula che lusanza laquale ge cosi conuersa in natura perho quel ditto non e per loro. Se uole anche elezere il locho sano. Doue la estate uole essere fatto la matina e per el frescho, e per locho umbroso. Il perche como de li ditti nostri seguita: lo exercitio e de compleßione caldo e se

cho . Lo inuerno e bon fra terza e nona , e tanto uoglio chel
fia ditto del exercitio di quali como de laiere ditto e , seria lō
go scriuere se di lui ogni cosa dicessemo . Il pche tua . S. nō po
cosi abelmente fare tali exercitij impħo p non manchare de
darte ogni aiuto che posso , diro de le fricatione qualche cosa
lequale tiene locho de exercitio . Le fricatione se fano ancho
drieto allo exercitio per resoluerle le superfluita subitance
che per lo exercitio non furono ben risolute . Imperħo dr e
to al suo exercitio la bona memoria de tuo fratello quelle far
fare se soleua . E per piu doctrina diremo in questo modo .
Che de le fricatione alquante sono aspere : alquante molle , al
quante diuersiue , alquante son resolutiue , alquante attractiue .

Le aspere fatte cō el pāno aspero tirano subito el sangue
alle parte de fōra . Le molle se fano cō le mane molle assai e
con el pāno molle , e se queste serano uniuersale molto cōferi
ra al nutrire del corpo . Attractiue se perfice con le molle
e con le aspere . E somiante se fano ancho le resolutiue con le
mezanamente fatte . Del bagno nien e .

D El bagno che pur tiene il locho de lo exercitio non
diremo alchuna cosa . Il perche non e usitato , anche
di quel ditto ne ho assai nel libreto nostro di bagni de tutto el
mōdo a tua S. mādato , si che in suma q̃lla po cōprēdere como
fare debbe e la matina e la sera exercitio in cāpagna . E p so
miante le fricatione . Ma certo pur tāto diro di q̃lle che le ho
suspette ne i corpi repleti , che cosi signandose non se diano
del dido ne lochio . Il pche in tali ho ueduto ingrossare le gam
be e le zonture . Del riposo .

S Paciato hauēdo lo exercitio , uegniamo al riposo del q̃l
in generale diciamo che eēdo cōtrario de lui uiene cō
trarij effetti . Sicche lui hauemo a zudicare freddo cōciosia non
aiuifica el caldo e humido . Il pche cosi humetta nō resoluēdo

Capitolo Vigesimoquarto

le humidita, e imperho multiplicati humori flegmatici indigesti, fa l'huomo cathetico: squalido de colore: e nel uolo sgonfio como uidiamo in li incarcerati, fa l'huomo pigro: graue in le sue operatione. Doue Auerrois dice che li animali uolati li tenui i locho humido se sminuiscono ne la iua agilita e forza. Impho in tali lochi nō di tenere toi ocelli, e como dice Auicena chi lassa lo exercitio spesse fiate diuenta eticho. Si che si gnore mio non hauere in ogni modo in irreuerentia lo exercitio debitamēte fatto. Spaciata hauemo la terza cosa non naturale, pigliamo la quarta chie del somno e del uegiare, e e cōueniente al scriuere nostro, cōciosia chel riposo asomiglia al somno e lo exercitio al uegiare. El sōno e pur de cōplexione caldo e hūido: ilqual (como dice Auerrois) e como li game de le uirtu, specialmēte de li animali, e cōfortatiuo de le naturale. Nel sōno cessano le operatione di sentimēti: cioe uedere oldire e somianti, sentire idolori, lo exercitio di membri cessare il fluxo de li humori. E imperho Auicena. Ex melioribus rebus ei qui habet fluxū uentris est dormire, prouoca la digestionē, e de cio se dira nel ultimo capitulo reffa i corpi debili maxime quādo son tali o p grāde fatica: o p coito supfluo, e cosa auantazata alli uechy. Impho se requiere il sōno. Tua Signoria nō se marauiglia: il bon uole esser drieto la digestionē. Ma acio tua. S ben intēda la natura di quel cosi diro de lui che secūdo quatro cose el sōno e da cōsiderare. Primo p rispetto del tēpo. Secōdo de la quātita. Tertio de la hora. Quarto de la forma. Per rispetto del tēpo, se e prolixo specialmēte el diurno dissolue le uirtu naturale e si le debilita se. Lassa le uie de le zonture, refrigera il corpo multiplica li humori grossi flegmatici, fa il corpo pigro, reimpila la testa si che fa ogni sentimento sopire. Ma sel sera ancho troppo poco pur cōseguita laxitade: indigestiua i firmita, e smarimēto

del cuore, ma sel sera moderato cōporta la digestiua, così u ci
bi ben se padiscono: tole la laxita di mēbri, e in suma le uirtù
aleuia e se le cōforta. Per rispetto de la q̃tita e de la qualita
de la materia così habiamo ire uerita. La prima se fa stando
grā repletionē de humori flegmatici uiscoi difficili da padir
re così occurrādo el sōno, suffoca el caldo naturale, e i q̃lli in
duce ebullitione como aduiene nel principio de le febre fleg
matica, disperge li humori, e prepara il corpo a febre fleg
matica longe. E cio nota lamico. Ma sel sera uacuo e li humo
ri siano caldi inflabile resolubile. Cio intrauiene chel caldo ta
le rescalda, bruxa risolue e cōsuma doue il corpo se secha et
extenua & uirtutē deiciens. E imp̃ho la regula di todeschi nō
e da scriuere che q̃n hāno fame uano a dormire. Ma fatto cō
la dispositione mezana e bono e de lui seguitara como e dit
to del moderato p parte de lhora sempre parēdo bona pari
ta. In nocturno e migliore, de cio diremo nel ultimo capitulo.
E generalmente e da dire chel diurno e catiuo: zenera fe
bre impigrisse el corpo, fa dolore di capo: multiplica el catar
ro. E imp̃ho diceua la scuola salernita. Febris segnities capi
tis atq; catarrus. Hec tibi de somno proueniūt meridian. an
grossa la milza: far smarire el colore: relaxa inerui: debilita
la petito: zenera apostemate: e molio piu noue quando lhomo
si subito exp̃ge fatto. Ma pur e uero chel se uole considerare
la consuetudine: la eta: la debilita del corpo e di membri: che
sel sera fatto moderato fra il piu e il men stando lhomo dife
so chel non piglia fredo zouara. Per rispetto de la forma: se
debe sopra il lato dextro o sinistro o supino: de cio diremo
nel ultimo capitolo. Ma qui diremo del stare solamente supi
no che ne li sani e catiuo sito prepara il corpo a molte infir
mita paralasi, apoplezia, in cubo, litargia e somiāte. Il perche
tutte le supfluita così p la parte de drieto tirano e nō se pur

Capitolo Vigesimoquarto

gano per lauare como derebino. Ma no glio sapia tua Signoria che tal zuzere e in laudabile. In li infermi e catiuo e mal signo. Il perche significa la debilita de la uirtu di musculi e di membri che cosi luno laltro sostenere non puo. E imperho se son posti sopra luno lato, tosto e riuoltano supino, e catiuo signo questo era insieme con molti altri peçori in la bona memoria de tuo fratello cosi per mi discoperiti como ben sa tua signoria, e di questo tal nostro dire ben se po leziarmete intendere quel che del uegiare dire habiamo, conciosia che uno contrario per laltro facilmete se cognosce, cosi como el sonno humecta cosi el uegiare exsicca, e imperho per exiccare il cataro e la reuma comendano i medici el uegiare. Ma fatto moderate confotta la uirtu e il caldo naturale, excita la petito. Forsi domandarai: quanto tēpo uole esser quel del sonno, quanto quel del uegiare? Restondo che a questo dare nō se po regula per rispetto de la etade, consuetudine & exercitio, forteza del corpo, habitudine de tutto el capo e de somiāti che cosi se conuiene hauere particolare rasonamento cō li medici, e qui a questi tali nō pono il tempo conueniente a tua signoria p potere hauere alchuna uolta cōfabulatione de cio con quello nō dico pho che non habia spacio sempre con tua signoria per sua benignita, ma sel sera superfluo noce molto al cerebro, e cio note scholari molto uigilāti e cosi religiosi. Il uegiare superfluo quel exsicca & aduce li humori e cosi e casone de infirmita acute ancho de uoltare la rasonē, & hoc de uigilia. De la quinta cosa cioe replicatione per inanitione solo tanto diro al presente che luno e laltro nuoce al corpo quāto sono imoderata, prepara il corpo a piu infirmitade, debilisse la uirtu, del che lhomo die stare attento e sollicito che quando el se troua pieno se debia euacuare. E il perche sotto la inanitione il coito se contiene ilqual e anche zoue

uole in regimine sanitatis. Benche Epicureo filosofo fusse de
cōtraria opinione, impħo de lui alq̃to diremo specialmēte il p
che la brigata p̃ sue dolce losenge esser rotta a tal uitio pur
cosi accusato da ogni homo, ma nō pħo scusato che uano alla
becharia e cōprano la carne senza pesare, & si sene haueran
no migliore derata, ma se guardano in cucina se trouarano
molto īganati. E de lui diremo pur secūdo il cōcepto de le al
tre cose cioe de la natura sua, e di zouamēti e nocumēti e cor
rectione de q̃lli. Se e debite administrato, e caldo e humido, rē
del homo alegre ardito como uede tua signoria in li caualli
iquali le cauale uedeno spesso fa lhō piu leziere: meglio dor
me, meglio māza, cōforta le uirtu, spesso tole il dolore del ca
po, & e proua de tristi e bē che cosi zoua hauēdo anche al
tri boni effetti. Niētedimācho fatto imoderato muta cōplezio
ne, rēde el corpo fredo, e secho apresso abreuia la uita, acele
ra el uegiare. E cio prouato hāno alq̃ti uechij Feraresi ī q̃sto
anno che hāno menato, moglie de nuouo, tuole lo intelletto e
li sentimēti, e generalmēte debilisse tutte le uirtu del corpo e
anche de lanima. Doue uoglio pur p̃ li antiqui zonzere il dit
to de Auicena. Il pche anche io son antiquo, dice che quan lo
uscisse la sperma del homo molto se scolorisse la fazza: el cor
po molto piu se debilisse che se de q̃l uscisse quarāta uolte tā
to sangue. Doue Aristo. dice nō puo uscire si poca sperma del
corpo chel se debilisse manifestamēte. E Haltabathe. El coito
e cosa da zoueni passato anni uintiquattro p̃ fin a trētacinque.
E inanci e da puo se uole far men. Doue da quel tempo fin a
sessantacinque anni e dapo se uole far men, e si se die lhūo
mo guardare e rare uolte tohare de signo. Ma de li per
fin al fine de la uita se die guardare. Ma forsi tua Signo
gnoria domandara tu dice chel moderato fa t.ā. bene. Seria
uago de intendere questo moderamento. Rispondo che cio

Capitolo Vigesimo quarto

chiarire seria impossibile che fusse uniuersal documēto a tutti. Il pche in questo tale glie molti rispetti: e secōdo la uarieta de quelli glie uole uera doctrina. uerbi gratia. Prima como e duto e p la etade e p la cōplexiōe, e p la forteza del corpo p qualche mala distosiōe del corpo, ochij, stomacho alqual molto noce plusanza e p la uacuita e reimpiazza et sic de alijs. Ma il pche tua. S habbia qualche fruttuosa cosa e piu particolare risposta, doue cosi possi hauere qualche doctrina p la quale intendere possa como in q̄sto atio anche tua. S. regolare se debbe al tuo lōgo uiuere, io ponero alchuni documenti.

El primo sera de lhora nelq̄l comunamēte fallano la maior parte che drieto cena al intrare del letto nō pono dormire se nō caualcano, e cō q̄sta hora metero i prima el tēpo partendolo in quatro quadre. La prima e la prima uera: a q̄i tēpo meglio fare se po, ma nō glie uoria de mezo posta la quarta se ne li quatro tēpori. Secōdo i lo inuerno. Terzio mēse se uole fare ne la estate. Imperho dice el prouerbio. Zugno Lurio Agosto moglie mia nō te cognoico. E in la ultima chie lautūno anchora meno. Impho dice lamico. Sanus in autūno si uis partito cono. E descēdēdo alle particularita uoria lhō fatta la digestione del cibo anche sel fusse possibile uoria prima deponere la superfluita de la urina &c. seria molto meglio.

Itē che in tal tēpo nō habia fredo ne troppo caldo. E dopo fatto uole dormire. E la dōna se aspetta specialmēte de ingrauedare, e q̄sta tal hora e la matina i la uora. Ma certo pochi tal cosa fare pono. Il pche sempre mena furia cō poca patientia prisspetto de le cōplexiōe. I sanguinei hāno piu moneta da spēdere e i pho pono de cio esser piu largi e cosi spēdendo piu riceuero men dāno. Drieto q̄sti seguitano i choleric. Tertio flegmatici. E men de tutti i sagurati melanconici che piu de tristi sono de natura e de forteza del corpo. Doue

Galieno melaconici comeda da inimico mortale dal coito se guardi. E de la forma sua uol essere debitamente fatta: auisan dote che da lui el fatto darne fatto i pede e molto nociuo del qual alchuni se diletta, uole esser fatto a cauallo, ma nō il cauallo sopra l'omo metere, che certo glie grā pericolo. Como dice Auicena e tutti li altri circa q̄sta materia. Glie saria da dire molto e intrauegnerebe speculatione assai. Lasso tutto el cio p̄ piu breuita. Ancho me pare alla materia piu che satisfatto il coreximēto de lui e usarlo men che se po che nō e cosa che t̄to guasti el stomacho q̄to lui. E cio sa ben tuoi cortesani alli quali anche fa spesso andare il capo intorno. Veniamo adōche al ultima che se nomina accidēte dāno. Ma il perche sono tali accidēti de diuerse nature. Impho. diremo de luno dopo laltro uominādo pur i principali. E cominciamo al gaudio como da piu digno ouer letitia: e de cōplexiōne caldo e humido ha la natura del sangue il pche e suo effetto in q̄sto tale se moue i spiriti de dētro alle parte di fuora: doue se tale de lor mouimēto sera moderato parturira cō grā gaudio iocūdo e saluifero. Ma sel sera smisurato cōsi partēdosi i spiriti dal cuore e in smesurata q̄tita: uenēdo loro alle parte di fuora del corpo, e cōsi in q̄le resoluēdose e q̄sto subito nō potēdose il cuore gia refredito p̄ lo abādonare hāno fatto tali spiriti cōsi nō potēdose refare subito de la perdita necessaria al suo uiuere seguita cōsi el sincopa e la morte como dice Auicena. E gia e ueduto q̄sto in effetto. Il gaudio tēperato cōforta l'anima: ingrassa el corpo e fa bello. Impho dicono le dōne quādo se lamētano di suoi mariti. Allegrezza di cuore fa bella pelle de uiso. Questo tal gaudio diuersamēte se ricerca. Chi cō canti chi cō dōie, chi cō danari, chi cō signorie chi cō oldire le cose de Dio: e de tutto debbe esser bē informato el medico &c. La tristitia e timore de natura tiene del

Capitolo Vigesimoquarto

melanconico freddo e secho. Imperho dice el Saluatore. Spiritus tristis exsiccatur ossa. In questo tale se riuoca i spiriti de fuora de dentro: e quando tal mouimēto e subito e disordenato puo anche indure la morte cosi reuocando tanto caldo al cuore chel risolue in pabulo de spiriti uiuificatiui del cuore doue seguita extinctione de quelli, como se extingue el fuoco quando gli e manca le ligne. E cosi dapo la morte, e questo secondo mi e molto piu forte mouimento, e con piu difficulta uiene che quel che interuiene nel gaudio. Anche piu facile cosa e che i spiriti in gaudio alle parte extreme si risolua chal sangue del cuore, e i spiriti per el caldo cosi reuocato. Doue tua Signoria ben comprendere puo la solutione del dubio che domandare se suole di che moreno piu homini o de gaudio o de tristitia. Queste tristitie smagrano el corpo, sono casone de molte infirmita melanconice. El timore alchuna uolta troua in quelle. Doue gia e ueduto per uno forte timore che se guarito de la quartana. La ira e furia da colera uiene: hanno de quella complessione, cioe calda e secha commoueno el sangue e quel accende e cosi la colera, doue causauo febre colerice e somianti mali. In ballo con queste uano angustie, dolori affettione grande de una cosa piu che de una altra, uergogna e somiante operatione, ne lequale l'omo prudente se deve moderare e siego hauere patientia, che gloria e de ogni uirtu. Il perche Signore mio caro supplico tua Signoria de mi patientia hauere dignare se debba e darmi per dono se in queste tale sei cose non naturale non ho ditto sufficientemente che pur me ho sforciato de cio fare per a ti piacere.

Queste sono Regule per conseruare la sanita de li corpi humani lequale sono desdoto. Cap. 25.

LA prima generale che da li cibi catiui ogni homo che sua sanita desidera guardare si debba usare le cose lau

date de lequale diuto hauemo adpieno. E si de le carne como de li fruttu e de le altre cose: che certo de catiuo principio aspettare non se die altro che catiuo fine. Et imperho qui stiano attenti quelli i quali nō temeno el manzare de le catiue co se dicēdo el nō me fa male: ben la padisco como ben spesso fanno le dōne e li homeni, o p gulosita o diletto, o per essere de dio innamorati uogliendo fare aduēti e altri dezuni manzando porri, rafani, macharoni e someianti. Oldi Auicena che dice debe guardar se chi māza catiui cibi dicēdo ben li padisco che nō rimangano inganati: che de q̄sti tali dapō p spacio de tēpo se zenera catiui humori che farano catiue infirmita e dapō inducera la morte. La secunda che lhuomo sano uole manzare dapō chel appetito lo inuida e nō inanci. Et anche q̄l non die tardare tropo, il perche tal tardare e casone cosi de reimpire el stomacho de catiui humori: e in fine de zenerare catiue infirmitade. E cio p esperientia se troua uero: ditto e lhuomo sano il perche in molti mali dispositi nō glie mai apetitito ne anche a molti altri iquali nō uano cō apēto alla tauola: ma como hāno comēzato a māzare se glie moue questo che p humidita che dal capo uiene che cosi relassa la bocha del stomacho, anche pho nō se uole como uiene lapetitito o al manzare o al beuere manzare o beuere il pche spesso tale e mēdoso como ne li ibriaghi e giottoni. Tertia che lo iuerno uole le uiuade esser calde che certo cosi frede manzate noce no grandamente al stomacho imperho a tal tempo se uoria manzare a prouo al lauezo si che la cucina non uoria esser tropo lontana. La estate fredda o poco calda. E certo Signore mio ben salua tua. S. la regula de la estate. Quarta che quādo lhō se sente grauare el stomacho p el cibo alhora stare debbe diece hore cō abstinētia perfetta o con altro rimedio quel madurare che se māzara cosi sopra tale cibo, nō ben

Capitolo Vigesimoquinto

digesto meterasse a pericolo de incorrere in qualche catiua
accidēte. Doue como uoleno li auctori, specialmēte Auicena.
Nō e cosa piu nocua quāto ponere lo indigesto sopra lo indi
gesto che di tal fastidio de stomacho si sera de humori grossi,
sera casone de fare uegnire le gotte, mal de rene, grossezza
de milza infirmita flegmatica che sera de humori sutili, ue
gnerano le febre acute, e tali mali accidēti. Quinta che de in
uerno nō se debano manzare cose leziere de pocho nutrimē
to, ma bone e assai. Il perche il caldo naturale, e cosi piu forte
nel tal tēpo E in la estate e il cōtrario. Sexta che da po pa
sto se uole fare uno mouimēto suaue acio che cosi el cibo de
scenda al fōdo del stomacho: o stare in pede. Doue Ruffo di
ce incessus hic mihi placet & maxime post prandiū. E che fra
le cose leziere che cōcorano a fare bona digestione e propor
tione: e il beuere como el manzare. El tropo beuere fa nodar
re il cibo. E il pocho nō lo fa penetrare como doueria. Impho
se uole māzare e beuere insieme e nō beuere in una uolta o
in due solamēte. Septima che se uole dormire cōil capo le
uato piu che se po e forse hē coprire de pāni. Il pche queste
due cose molto zoueno a fire ben padire. Octaua chel cibo
se d'bia tuore in quāta cōmēsura: e cio se cognosce per el
si o cōtrario che quādo glie il signo l'homo se sente sgonfiare
lo anhelito el strenze, e tutto ipegrito gie uene i rutti gur
gulare, e sente nel corpo. Nona che se al hūno tuole il pasto
cōueniente, e pur nō lo possa padire sminuisse la quāta e in
lo numero cioe in piu uolte ponēdo pur tēpo debito fra luno
e laltro. Decima che partiene al ordine che se tu hai i cibi le
zieri che se tu māzarai prima i grenosi e po i lezieri: i lezie
ri cosi prima se padira e nodara nel stomacho, e corrūperas
se nō trouālo uia de uscire. Imperho prima alijs paribus. Se
uole prima manzare il resto: simelmēte i latticini, ben se cōa
stuma

Suma il contrario p la bucolica cortesana, e la lor grauita, e leuita e ditta ne li suoi capituli. Vndecima chel cibo usitato ben chel sia cō alquāto nocumēto, e migliore chel nō usitato. E la rasone di questo debe il medico a suoi infirmi piu tosto cōcederglie uno cibo cōueniente con alquanto nocumēto cosi essendo da lo infirmo desiderato che dargliene uno migliore cōtra il suo uolere. E cio uole anche Ipocrate in li suoi afforismi. E imperho diceua Auicena quel cibo e migliore che fo migliore tu intendi cō il sale. La duodecima nō e cosa pezo re quando in una mensa se manza de diuerse maniere uiuande. Il perche luno p laltro cosi se corrumpe specialmēte quando non son tolti con ordine debito, e fra luno, e laltro se gli mette tēpo aspettando il secundo. Si che cosi fa lhuomo del stomacho una caldiera da hoste in laquale sempre e de cotto: de mezo cotto: e de crudo aspettando forestieri. Ma pur certo dico che anche guardare se debbe lusanza como di sopra ditto e. I signori da picoli sono aueuati e gubernati con tanta diuersita de cibi, e cosi grandi fatti e nutriti, si che credo tua Signoria in tal cosa men peccare di quel che farebbe el tuo citadino pur con uno sol cibo continuamente nutrito, che questi tali quādo pigliano cibi de due maniere certo ne i primi zorni glie agriuearebino. Imperho ben diceua Auicena quando de somianti tratta. Verūamen dosus uehementer est considerandus. Ma pur se uole in tale men multiplicare sel se po. Et anche aprire lochio al ordine chel uada in prima i cibi lezieri, e li grossi rimangano de drieto. La terzadecima che uso a manzare carne assai spesso se debba fare salassare. E regula de Auicena de regimine sanitatis. Mo comprendo tua. S. se li tuoi Ferarefi se debeno spesso salassare: quādo le etade e uirtu etc. el patisse. Auicena fu arabo e molto hebe la fiobotomia i reuerentia, che qlla cosi leziermēte

Capitolo Vigesimoquinto

non facea como Galieno che grecho fu . Si che gia fu ripreso , che troppo ardito era nel salassare . E certo a mi pare il cōtrario che cō questo ditto de Auicena me doueria fare piu ardito . E questo note chi ripreso me hāno . La quarta decima e molto contra la brigata che drieto al cibo beuere nō je debe specialmēte uino . Il pche impazza la digestione : fa lo cosi indigesto penetrare , e cosi oppila e prepara li humori a putrefattione , fa ascendere i uapori al capo multiplica el cataro elqual e madre de ogni infirmita . Ma lacqua beuta ben che la impazza la digestione non da casone al uapore , non fa il cibo cosi , anzi piu tosto el fa descendere indigesto in lo corpo che e men ria . La quintadecima che i frutti freschi comunamēte nō son boni se nō a quelli che son colerici e faticati in li tempi caldi , a questi fano zouamēto se ueramēte siano māzati nāzi pasto : como persichi brugne e nose e meloni . E certo ben che in quella hora glie dagano zouamento , pur zenerano sangue aquoso preparato a putrefattione e cōsequentemēte a febre . La sestadecima p quelli che uole no sinagrar e sempre manzare sutto : andiamo ad Auicena che dice : māzare cōtinue i cibi sechi ce tole la forteza del corpo , tuole il bon colore , e cosi il corpo secha , se uole in ogni operatione moderarse . La sestadecima che guardare se debe latua . S da olio e da grasso che stato sia nel uaso de ramo e de cio ne sei forsi aduisato nel libreto nostro di bagni . Dice Auicena , non sia metuto olio ne grasso in uiuanla che sia stato in uaso de ramo . Lultima nel presente sia grauaumento che uiene per lo pane : e non ben palio e pezozechel grauaumento che de cio uiene per la carne , e forsi da questo de Auicena se tuole questa auctorita uulgata . Onnis repletio mala panis uero pessima . Queste tre regule e uoglio siano a tua Signoria uno fundamento a molti altri che per questo sa

perai sempre rendere qualche ragione. Et anche cosi corezere particolare errore Vale.

Qui notaro certi dubij de le sopraditte cose. E cominciammo alla menta, Cap. 26.

EL primo dubio uoglio comenzare de la menta la quale posta e calda. Il perche la e herba zentile e spesso se ap. presenta alla tauola como di lei di sopra duto e. E che fredda sia adducono Aristotile ne lo .xx. problema che cosi pare meierla fredda. Il pche dice che antiquamente in li exerciti commilitato era che manzare non se ne douesse, e rede la casone: pche e fredda, e corupe la sperme e cio e contraria alla forteza del corpo e alla audacia Ancho dice che con lo aceto beuuta astrēze il sputo del sangue E cio da caldo non po interuenire, il pche il caldo fa fluere como noi uediamo quando il metal se scalda. E contrario hauemo scritto, ronzendo chel se troua una specia de menta nominata griecha. E de questa tanto diro che le prouocatiua del morbo caducho, imperho non comendoluso di quella che pur da nui la usamo in fritelle. Del manastastro non dico perho chel non se manza, ma pur e piu caldo e piu secho de la menta. E alle rasone ditte dice el Conciliatore che forsi fu errore del translate. E pur per concordare Aristotile con gli altri dire habiamo che anche lui uole che la sia calda, ma per accidens refreda il corpo. Il perche excita la luxuria: e conforta i membri generatiui, Doue cosi usando li homini el coito se debiliscono e si se afrediscono e fassene inuili al fatto darne. Questo uoria che lezesse i uostri capitani e soldati che in cento lance glie son ceto putane che sono pezure che la menta Che la strenze el sangue, cio fa per la simplicita sua, e sua calidita. Così da la frigidita del aceto e ripresa. E il suo caldo zoua a sutigliare il sangue e fare chel ritenuto piu facilmente escha fuori.

K ij

Capitolo Vigesimoſeſto

Secundo dubio del ſerro Caprino.

Ditto fu de lacqua del latte medicina generale di tuoi Ferareſi eſſer calda. In cōtrario pare uolere Auicenna ſecūdo. ij. de cura diminutionis coitus. Dice lacqua del latte e inſrigidatiua e humectiua. 2. 13. 3. Et acqua lactis eſt inſrigidatio. E Galieno. 7. de ingenio in cura male cōpleſſionis calide uentus, ſpuma lactis exhibeatur. Per queſte auctorita uoglio ſapiano li Ferareſi, e uoi che lacqua del latte p ſua natura e freda, e humida, ben che in ſi habia akehune parte acute ſerroſe como dicono del aceto, e che ſe calda, e queſto interuiene p lo conaglio che coſi gli da calidita, e da ſiccita, o per altro ſomiante como e il cartamo, che e la ſemēza chi la manza paga, e como il latte del figo como dice Auicenna tertio animalium. Anche el marobio fa cio: ma ſel ſe coagula con coſa freda como e il taſſo barbaſſo a Ferrara ditto albeone, pur re mane freda, e humida, e coſi non ſolue, ma molto remette lhumore caldo in ſua calidita, e pur e aperitiua e utile a quelli che hanno i fidigacij etc.

Terzo dubio ſe prima ſe die beuere nanti
il manzare, o non.

Per rezimento bono ſe domāda ſe prima debiamo māzare tutto cio che uogliamo e dapo beuere: o meſſedare luno cō laltro como ne la ſeſta regula ditto habiamo. O ſe prima debiamo comēciare dal beuere como fano le oche ſuo lequale ſe fundano li imbriaghi dicēdo che p coſi fare ſe uiue piu lōgamēte. E p q̄ſta ſua raſone ſe conferma la regula decima che uole chel ſutile debia eſſere antepoſto, e como pare il cibo piu groſſo ſi de eſſere poſtopoſto. E queſto pare cōfirmare Haliabate, e dice. Quelli che ſono reſaſſati de preſone prima debeno cercare laiere, dapo beuere, e dapo el cibo. Ma che prima ſe debia māzare il tutto che l homo uole dapo

beuere in ultimo pare uolere Almāfore, dice nō se uole beuere lacqua sopra la tauola. E nō dapo che se ha māzato: doue Haliabate quando lhomo hauera sufficiētemēte māzato e che affetato sera il cibo nel stomacho beua de lacqua freda quanto glie sera necessario. E Auicena, drieto al māzare beua e non in lhora del māzare quantita alchuna che conferischa al cibo. E cio pare uolere Galieno. 7. de ingenio. Il cōtrario pone la nostra regula ditta: e per dissoluere il dubio metero alchune cōclusioni p piu breuita. La prima che inanci che se māza absolute nō se debe beuere ne acqua ne uino ne altro liquore se q̃llo non se tolesse p uia de medicina. Il perche ogni cosa tale cosi freda occorrendo alla neruosita del stomacho quel molto offēde. Se la e tepida tal debilisse: il perche il tepido exsolue la uirtu, e cosi uediamo tale indure el uomito. Se le calda cosi ancho molto offēde al stomacho como dice Auicena penetrādo p la tunicha neruosa, e li lassando sua frigidita, como uediamo le mane di barbieri con lequale lauano la faza con lacqua calda, e questa tal scienzia laudano tutti li arabi e greci como ditto e de lacqua cosi e da intendere del uino. Doue Galieno secūdo afforis. chi a dezuno beuera incorera spāsimo o alienatione de mente. Dico ancho che p la sua frigidita massime quādo e molto in quātita, e sufficiēte in uno corpo resoluta darglie la morte como a uno iēpo de le gazole in padua intrauēne a uno uechio, che la matina ando alla tauerna cō grā sede como lhebbe beuuto uno grā bochal de uino morite. E ditto absolute, il pche a chi e cosi usato a beuere inanci, e mezo, e dapo nō fa nocumento ditto. Doue Auicena la usanza e cosa fora de natura prima, che chiamare se po natura secunda. Ma se alchuno hauesse ardore de stomacho cosi beuere dapo cena como togliendo medicina. Doue Almanfore, niuno nō die beuere a dezuno acqua ecceto a chi

Capitolo Vigesimoſeſto

ha grande ardore de ſtomacho. Alquanti Arabi, che m'inzi-
do e beuendo como ſe fa comunamente in fine ſe doueſſe beue-
re una bona quantita de uino dicendo loro che coſi deſcende
il cibo al fundo del ſtomacho meglio aſſai. E queſta opinione
me pare hozi regnare in le corte e in caſa de zentili homeni:
che datoglie lacqua alle mane beueno. Ma qui e pur da cōſi-
derare che tal beuere e o p lauar ſe i denti o la bocha da li re-
ſidui del paſto tolio: o p dare piacere a la gola, o p ſeguitare
li arabi. Se per la prima caſone: lauata la bocha ſe uole buta-
re fuora. Se per la gola, e non glie regula. Se per la opinio-
ne de Arabi, ſe uole laſſare ſtare. Quel coſi tolto impaſa la
permixtione gia prima fatta del cibo con il uino. Si che me-
glio ſe fa coſi inſieme luno cō laltro meſedāto como appare
quando una groſſa coſa con la liquida diſtemperata ſe uole:
E coſi meglio il cibo diſtemperato ſe padiſſe. Ma pur nel
tēpo de la eſtade ſe po beuere uno pocho dacqua dapo cena
quando cio glie gran ſede. E a puti dargliene piu ſicuramen-
te ancho da mezo di. E il pche queſto beuere drieto al paſto
e forte uituperato. Coſi generalmēte uoglio dire alchune au-
toritade, accio che tua S. cio che habiamo ditto meglio in-
tenda. Dice Galieno. 7. de ingenio. Si uero ſiticolofi ſupra cea-
nam fuerit abſtinere eos a potu penitus triſte fit & inutile:
paucum etenim lādū potus: ut mitigetur anxietas & humi-
lietur ſitis. Et quarto afforif. Oportet pro u'dubio ſitiētibus
potus detur, quod interdū cōiungit propter malā cōplexionē
ſtomaci calidā aut humores colericos aut cibos calidos ſeu
horā calidā. E ſia notato che cio intende eſſer zoueuole quā-
do el ge coſi grā ſede ma ſel nō glie ſede non ſe uole beuere.
Ma dice Galieno che a i puti nō ſe glie debe in tuto tore il be-
uere de lacqua freda: ma ſpeſſo beu. ſopra il cibo ne la eſtade.
Ma (como piu uolie e ditto) cōſiderare ſe debbe luſanza.

A chi usato non e sel beuera senza gran casone, ben se troua dapo pentito. E alla ragione de la regola dire se debe quella intenderse comparando cibo a cibo al beuere, E alle altre ragione pare la solutione di ditti nostri. Ma al ditto de Galieno se uole intedere doue fusse mala dispositiõe calda de stomaco.

Quarto dubio qual e meglio o ben disenare o ben cenare.

Qual e il meglio o ben disenare o ben cenare, e il pche son certo tua. S. de tal legere uageza ne hauera imphe se parlaro longo scio hauerai patientia. In questo tal dubio se ritroua alquati che laudano el meglio desenare. Alquanti el contrario tiene, e cosi adduro alchune ragione de le parte, che meglio sia cenare. Arguiscono in quel tẽpo pur quantita de cibo se puo pigliare nelqual meglio se padisse il cibo: questo e il tẽpo della notte. La notte nõ e intenta ad altra occupatione, e cosi men impazata fa migliore digestion. Anchora ha piu tẽpo la notte et e altoriata dal somno, ilqual (como ditto e) la fortifica e tutte sue ragione seria sopra questo dire, si che p breuita se lassera stare per dire piu utile. Ma chel se deba meglio disenare arguiscono. Il perche la natura nel zorno nel padre meglio riceue il grande adiuto dal caldo del sole uiuificatiuo. Anche intrauiene lo exercitio cosi moderato molto zoua alla digestion. E ancho per quel le superfluita le quale la natura graua e debilisse cosi meglio se risolue e consuma. Doue dicono che la notte la natura e intenta alle consumptione de le superfluita che se sera grauata da la cena tale operatione e impazata. E quelle tale se corũpera: o farãno molte e uarie infirmita. E imperho dice el salernitano. Plus morti cenæ decies quasi bella dedere. La natura cosi non po esser inteta a tate operatione per maxime quãdo due operatione come cõtrarie, che cosi como e degerire il cibo e quel retignire, e digerire le supfluita e q̃lle risolvere, e del corpo

K iiii

Capitolo Vigesimoquarto

e membri discaciare son como contrarie. E per piu breuita me daro a le conclusiõe. La prima che li infermi debeno meglio disenare: il pche como ditto e ne la notte, la natura e in teta alle resolutione e digestione et expulsiõe de le molte superfluita legle molto li grauata. Imperho cõforta p lo somno como e ditto del somno se riuolta contra ql che glie piu inimico uogliãdo cõsi da si descaciarlo doue se glie sera dato to grossa cena. Il pche anco el caldo nel suo principio glie cõtario como dice Arist. nel suo de aia: e primo de generatiõe cõsi sera forte grauata e cõbatuta. E uegnendo a la secũda prima ponero una distintione di corpi sani, che tali corpi son forti e robusti como son li attraleti o pur mediocramete tali.

Cõclusio secũda: li attraleti dieno mazzare piu a la cena: e questa cõclusiõe uole Galieno. e la rasone: ilpche qsti tali hãno la uirtu forte e il caldo grãde chel zorno e sufficiẽte a cõsumare le sue supfluita: e anco aiutati da li radij solari e dal exercitio. Doue ilpche hanno necessario de molto sangue la lor natura cõsi fortificata. La notte e spaciata da la supfluita e tutta a la digestione e qui nõ procede aliramide il pche tale nõ habiamo. Tertia che li homini sani iteti al exercitio ciuili merchatie e somiate che nõ e tropo grãde debeno meglio disenare: e la rasone e ditta p rispetto de le supfluita che se hãno la notte cõsi a cõsumare, e qsta comẽda Galie. de regimine sanitatis. E adduco lo exẽpio del antiquo medico e del filelfo grãmatico iguali cõ qsto ordine longono molto sua uita. E certo anco nel mio exercitio mi trouo piu utile assai bẽ disenare e lezermente cenare. Quarta che iulani muratori carari: marãgoni e somianti de forte exercitio debeno meglio disenare: qsta tale uole Auicena. e la rasone ilpche in qsti tali nõ e il cibo necessario sol p nutrire: ma ãche p hũciare imẽbri e rorarci acio che nõ arefrezono p lo exercitio e p resi-

Per conseruare la sanita.

stere a la euacuatione fatta p lo sudore, Si che i q̃sti tali e bi
sogno piu cibo nel suo disenare che anche piu uediamo per
experientia che q̃sti tali manzano tre e quatro uolte el di e
pur bẽ padiscono, che certo molto e da cõsiderare q̃sta usan
za como e ditto e diremo qui apresso. Quinta che q̃lloro
ch pur se exercitano pur de exercitio forte. Ma nõ forte cõe
el preditto che sono caualcanti o itinerarij debono miorare
la cena sopra el disenare. Anci i tal comãda Haliabate che nõ
debiano disenare. Doue Galieno de re. sa. Oportet illum qui
debet excitari, corpus mūdũ habere. E cio uolse Auicena: e
la rasone. Impho che cõssi tãto mouimẽto se corũpe la dige
stione che da po da casone de catiui hũori e finalmente de in
firmita. Ma sel fusse caualaro che cõssi stesse quasi sempre a
cauallo dico che de loro dire se debbe como di uilani maran
goni ditto e. E imperho signor mio se dice per itali caualcan
ti non como a caualari ma como cittadini e zẽtilhomeni quan
do la matina disenare uoleno facialo uno da caualcare: cioe
manzano pocho. Sexta che molto e da cõsiderare lusanza:
il perche como dice Auicena. Lusanza e cosa fuora de natu
ra & e una altra natura, e che altera la natura prima: e si
per la mita como dice Ipocrate e Galieno e Tullio nostro
che la consuetudine per antiquita in natura se conuerte. Si
che disenare piu: o cenare piu o men se uole molto cõsidera
re la consuetudine la quale como dice Ipocrate: e cosa gran
de che molto cõferisse in lo rezimẽto de tenere lhomo sano.
Si che signor ho cio ditto: il pche tua. S. ha cõssi acostuma
to il corpo. Lo inuerno fa la cena miore: doue se nõ fusse p
usanza cio nõ laudaria p il tuo longo uiuere: che certo como
ditto e, meglio seria cenare mẽ. E qui me argumẽtaro cõ lo
Almãjore: che dice che le catiue usanze se uoleno tuore uia:
ma q̃l tuore se uole fare a pocho a pocho: ma nõ subito: il per

Capitolo Vigesimo sesto.

che la natura non sostiene tale subite mutatione. Ma se tu fussi piu uechio cio non confortaria dicendo Damasceno mutare le cōsuetudine e cosa nociua e molto molesta specialmente a i uechij. Septima che a cataro mal de ochij e uniuersalmēte defetto ne i membri del capo debeno men cenare assai: il perche i uapori che se lieuano la notte non resoluono como quelli del zorno: liquali se risoluono per lo exercitio di membri el zorno. Imperho se uede la matina li ochij esser imbratati e impegolati e non el zorno. Ottaua che nel tempo del caldo anche la cena uole esser minore che per la calidita de la notte così e impazata la digestione resoluendo se troppo il caldo naturale. Imperho i sirri fanno mazore di senare. Nona nel tempo del inuerno anche il disenare die esser mazore. Il perche la luce del di e i radij solari confortano la digestiua: e si resolue le supfluita e le humidita: molto anco il fredo del aere panti parestusim fortificando il caldo quelle cose risolue. Si che la natura la notte non impazata meglio cōsuma le superfluita. E questa tal regula obserua li ultramontani de regione freds. E specialmente i sirri de tutti meglio regolati nel iano uiuere. Si che signore mio a tal dubio como apare non se po rispondere in una conclusione &c.

Quinto dubio quante uolte se die manzare el di.

SE in uno di naturale e da manzare una sola uolta o due: che una uolta tantū se adduce rasonē morale, il perche l'omo e animal rationale. Intendo de esser principalmente a le operatione intellettive Separandose per questo dale bestie che sempre cercano il pasto. Imperho die essere contento de tanto cibo quanto ge basta per sua uita scampare: questo pare una uolta el di. Ergo il contrario dice Cornelio celso da i uci consiglieri per suo ornato scriue così troppo amato:

dice chel consiglia li homeni piu tosto dabbiano manzare due uolte el di. E certo possẽmo cossi ditto persuadere che considerando in nui due resolutione: una se ne fa la notte: l'altra el di como e dichiarato nel precedente dubio. E il tuore del cibo e ordinato per satisfare in tale resolutione. Cossi adoncha meglio e de manzare due uolte el di. Il contrario tiene tutti li arabi che uoleno che in dui di naturali se deba m̃zare tre fiate. Questo e il precedente dubio: e cossi mostro. Al p̃che tale abstinẽtie piacino a tua. S. e pur per conclusione respondero al dubio. Prima che i corpi calidi humidi e grassi ben compacti e ben disposti circa el corpo e il figato che hanno del sangue sufficientemẽte nō molto ocupati che sono qui i q̃sto nostro aiere che h̃no quel che al suo uiuere e necessario debbono manzare una uolta el di, e circa el mezo di, e questo tale obseruano alchũ sacerdoti: doue Almansore cibare due uolte el di a i corpi grassi glie noce. Questi tali abundano de molte hũidita e hanno bisogno de molta resolutione e imperho non h̃no bisogno de molta restauratione. La secunda il contrario i corpi magri sechi de spiriti resolubili hanno bisogno de manzare due uolte el di e forsi piu: e la ragione se tuole per el contrario de q̃l ho ditto doue Almansore: manzare una uolta sola el zorno a i corpi magri e sechi gli nuoce.

Queste due conclusionẽ uoglio cossi disputare debba tua. S. cō pelegriño che uno tra al grasso l'altro al magro. La terza che cōsiderare molio debiamo la etade e la cōsuetudine: la uirtu e somiãte cō arte e exercitio etc. Perche li puti uoleno manzare due e tre e piu uolte el di como dice Ipocrate. Qui crescũ plurimo i dig̃er nutrimento. Impho errano alcuni pedagogi che uoleno tenere i suoi discipuli a tale abstinẽtia. E anche le madre che molio son deuote a farli dezunare tropo o spesso o cōtinuo. Somiãte uoleno m̃zare i decrepui

Capitolo uigesimo sesto.

che sono como una lucerna propinqua a la extintione. I zoueni due fiate, e cosi da .xiii. anni in suso gli adolescenti. Ma uole iputi fin ad anni tredici māzare spesso e molto come ditto de li decrepiti spesso: ma pocho e auāzato. I zoueni e li adolescenti fra il pocho e il molto e il mezo. La quarta i uechij nō decrepiti uorebino māzare in dui zorni naturali tre uolte mettendo spacio de hore dodece fra pasto e pasto.

Quinta che como e ditto se uole guardare la consuetudine e cō quella gouernarse. E se da quella se uoleno partire par tesse como e ditto neldubio precedente. Sexta in li tēpi cal di e in lochi laudato e il manzare due o tre uolte secundo la usanza: la resolutione: la etade che i puti costi piu se rissolue che i decrepiti. Septima a chi se faticha e guadagna el pā cō le mane glie conuiene manzare spesso: la rasone e ditta nel precedente dubio. Ottaua che costi cōuiene il beuere ne i tē pi caldi specialmente inanci cena, quando se spiera il cibo esser uscito del stomacho: & e appellato potus delatius. Galieno. 7. de ingenio. E de cio questo pocho basti.

De sopra i frutti se die beuere. Dubio sexto.

SE sopra i frutti se die beuere, q̃sto e dubio domādato ma mal obseruato: il perche la brigata piu honora la bucolica cortesana. Prima adduco Haliabate che dice. I psichi se uoleno manzare quando el stomacho e uacuo: da po beuere de bon uino uechio odorifero. Secundo adduco la fama comuna ala quale credito dare se glie debbe. Ilpche como dice Aristotile la fama nō e falsa che i populi lauda. El se dice quando se ha bō uino questo sera bon p li meloni. Ilpche pare a la brigata chel debia corezere i nocumenti suoi & esserglie como una triacha. Il cōtrario uole Auicena. Dice sopra li cibi de catiuo hūore beuere uino ināci et māzare o da po mal e. Ilpche fa costi il catiuo hūore penetrare ne le

Per conseruare la sanità.

extremitade del corpo. Molti de li antiqui le troua signori
che non uoleno chel se beua. Alquāi pone che beuere se deb
ba Si che p acordare questi tali ponero la sentētia de Pietro
mio dabano ditto cōciliatore respōdēdo p cōclūsiōne prima
che essendo grāda e molesta sede beuere se uole p secorere
a tal molestia: e anco de laqua sopra el cibo ditto: e de Galie
no. 7. terapentice & 4. Almasoris. Et anche sopra nel terzo
ditto habiamo de cio qualche cosa. Secūdo non glie essendo
tal accidente e uoiando beuere sopra i frutti p corectione di
suoi nocumēti cōsiderare se die se tali frutti se son freddi e fa
cili corruptibili. E de cio hauto ha dottrina a li soi lochi. E
in tal caso se de beuere bō uino aromatico e uechio: ma po
cho i quantita. E cio uole Auicena e Galieno: ma se uora tuo
re per alimento e p riportare il cibo tale como se fa beuēdo
el uino cō li altri cibi: dico che sopra tale nō e da beuere p la
rasone ditta in contrario. Terza che pur cōsi per alitione
o per depositione de frutti tali l'omo beuere uole: men mal
e beuere aqua cha uino. Ilperche cōsi piu tosto descende del
corpo. Ma nota che se tale hauesse le budelle frede forsi
glie faria cōsi uegnire idolori. E certo se e ueduto i experiē
tia mē augmēto uegnire del beuere de lacq̃ che del uino dico
sopra i frutti. Et e ueduto alchuni essere morti per hauer be
uuto el uino sopra i frutti, & hauere habuto mazori dolori
per il beuere il uino che laqua. Ma forsi dira tua. Sio non
uedo tanto periculo como tu fai per beuere el uino sopra
imeloni anzi nisuno. Acio rispōdo che certo pur fa nocumēto:
Ma cōe dice Galieno tale hozi e como insensibile domane fa
aggregatiōe de uno e altro poco: e tātī pochi fa uno assai. Si
che nel fin del agosto o de Septēbrio del manzare di meloni
de Luio o de Agosto sopra iquali cōsi e stato beuuto uengo
no le infirmitade febre cioe o altro male: e certo credo sia

Capitolo uigesimo sexto.

nero. Quarta a chi lha usato cosi beuere. dice Auicena che beuerne due o tre piccole misure como e tri bichieri non noce. Il perche la usanza e una potentissima casone de conseruatione de la sanita secondo re. Acriter apparens. Si che Signore mio paduani a cio usati beuere cosi pono: non dico di Ferarese, il perche non glie sa bono il uino.

Dubio septimo: quando se ua a dormire suso
qual lato se die dormire.

SE l'omo quando il ua a dormire se debe ponere sopra il dextro o sinistro lato. Che meglio sia sopra il dextro glie tal ragione. Sopra quel se die ponere l'omo per il qual meglio se padisse e meglio se dorme: ma sopra el dextro meglio se dorme como dice Aristotile problematū 6. migliore se fa digestione il p. he el figato cosi se sotomete al stomaco il qual meglio riscalda che quando le sopraposto che intrauine ne pil xazere suso il sinistro. Ergo il contrario pare dire Auicena tertia. 3. Sō us supra sinistrū est plurimi iuuamenti in confortare la digestione, il pche cosi e queta e cōprede el figato. In qsto tal dubio sono trouati setta de medici cōtrarij. Imperho p satisfare al aīo mio diro la senetia de Alexandro medico sublime: e sera la priā cōclusionē: dice. Dormi tēparate sup latus dextrum una hora: deinde sup sinistrum & super illud perfice dormitionē: ma uole Auice. chel se ritorni al sinistro. Vnde. 3. primi Oportet ut post comestione primo sup latus dextrū dormiat pauco tpe: deinde sup sinistrū reuoluantur donec. s. perficiatur digestio stomaci. da po riuoltate sopra il dextro. Se dorme prima sopra el dextro acio che cosi uada el cibo meglio e piu leziermente al fondo. E imperho e u le comandare a li infermi che tolta la medicina se riuolano sopra il lato destro sel non glie che l'impaza. E per lo uoltarse cosi dapo andato e al fondo, cosi meglio se

padisse. Ilperche il figato meglio comprende el fondo e sopra quel zase ponderoso: e cosi fa del caldo mazore impressione in qllo. E qsto uolse Auicena cosi allegando: dapo e da ritornare suso il dextro. Ilperche il figato prima cōprime ua el fondo cosi male aprire se poteria. Doue per tal suo meglio se apre assai, & escano le superfluita e il killo di quello e tuto cio hauemo ditto se intēde ne i corpi sani. Ma sel fusse uno che hauesse el corpo fluxibile cioe la lienteria meglio e per la rasonē ditta chel dorma sel po sempre su il lato sinistro che cosi il fundo sta piu diuiso. E sel hauesse il corpo stiptico meglio e chel dorma suso il dextro per la casone contraria. E queste cose como de le altre sono mal notate. E chi ha il figato caldo guardasse da dormire suso il lato dextro. E chi ha il stomaco freddo zasa piu chel po su il lato sinistro. Apresto sapia tu. Si chel dormire con il corpo in zoso e bono: Vnde dice Auicenna dormire con il corpo in zoso e sai tu chel cōferisse molto alben padire. Ilperche cosi se comprēde e se ritiene il caldo naturale e cosi se augumēta. Ma il dormire con il corpo in suso cioe in boccone e pessimo: lasa mal padire: e le superfluita del corpo tutte corino de dietro & e casone de molte infirmita como nel sonno habiamo ditto. Ancora e meglio dormire con le gambe ritratte che estese. Ilperche i membri cosi meglio s'appropinquano uno a laltro e cosi a la digestione per tale propinquita se aiutano luno laltro e fasse miore, e perho faro fine al capitolo.

Ma quel che de Aristotile e allegato diciamo che ben meglio se dorma non perho fa miore digestione &c.

Ottauo dubio se lhō se de purgare ogni anno o uero non.

SE homo se die purgare ogni anno p cosi piu lōgo e san uiuere. In prima adduco la consuetudine seruata ne i studij che ogni anno se fa uacauōe p di sei de mazo i qli se no

Capitolo Vigesimoſeſto

mina li di da la purgatione. Appreſſo nō ſol uidiamo a noi ta
le purgatione eſſere neceſſaria. Ma ancho in li altri animali
che tali nāti che comēza la eſtade li ſano ſalaffare. Apreſſo
Gaſ. dice molti coſi hauere preſeruati da molte infirmita, che
qñ hāno abandonato tale uacuatione, ſe ſono infirmati. Ancho
ra e ueriſimile il corpo fa ancho cō el uino plōgo ſpacio coſi
multiplicare li hūori catiui che qlli coſi uacuādo il corpo da
po rimane piu ſano e coſi piu uiue. Il cōtrario pare uolere
Auerrois lib. colliget: che la uacuatione ne i corpi ſani ſe fa
za in ſeptimanis annorum. Apreſſo uediamo molti ſtare ſani
ſenza tale uacuatione adoncha nō e neceſſaria. In tal dubio
ſono due ſorte contrarie, una uole che tal ſe faccia per la or
dinatiōe de la eſtade che coſi fa boiere p la ſua calidita e pre
para li humori a putrefatione. L'altra che e bona e farla quā
do la neceſſita il porge in altra maniera e da laſſare ſtare.
Perche ſpeſſo i medici coſi radigano, che molte uolte ſano
pezo che meglio. E accoſtandome al parlare del uulgo, aſſai
uolte deſſedano i cani che dormino. Reſpōdendo al dubio e
da dire che certo tale euacuatione ſtare debe nel iudicio del
eſtimatiuo medico: ilqual ha a cōſiderare le circunſtātie del
corpo che die eſſer coſi purgato. Ma uegnēdo alle particu
larita riſpōdo p cōcluſione: prima chel corpo che ben ſe go
uerna e coſi ſta ben ſano nō ha biſogno de euacuatione. Il p
che coſi facēdo, la natura ſue ſupfluuta riſolue. La ſecunda il
corpo che mal ſe gouerna: e che anche cōprēde ſue ſuperflui
ta non ben purgate, e quelle cōſumere cio che pur manza ſta
in ocio: non ha il debito del corpo como doueria, ha biſogno
o de una, o de due, o de tre purgatione lāno in iudicio del me
dico como ditto e. La terza in li corpi chel manzare e de
bono e coſi ſtano ocioſi riempendose: pur hāno biſogno de ua
cuatione ogni anno una uolta, o due per ſua longa uita me
na e.

nare. E e piu de salassare che de medicina. Il perche cosi multiplica la massa humorale laqual e uacua: meglio la flobotomia che e propria euacuatiōe uniuersale che ha rispetto a la multitudine de li hūori come dice Auicena. E qui uoglio che noti la brigata che molto minore paura se die hauere del salassare che del purgare. E cio uole Auicena Galieno e tutti.

Quarta considerato pur comunamente il mal gouernare che se fa la brigata. Diro e si credo chel sia meglio consiglio ogni anno fare la euacuatione la quale si piu commendata per lo salasso nel principio de la prima uera che per medicina in lo mazo. Ma pur tutto sta in lo iudicio del medico: dico del medico che i qsto anco se uole hauere ql delo astrologo: il perche quando el iudica il bon strologo tale o tale infirmita e per uegnire questa estate: o in lo autunno: debeno i corpi sparar se a le euacuatione de tali humori i quali hāno a indurre tale infirmita e de stare suso el rezimento cōtrario. E cio ho certo tua. S. debba ben notare p piu cosi suo lōgo uiuere.

Dubio nono sel se po tardare la morte naturale e prolongare la uita per uia de medicine.

SE per beneficio de medicina se po tardare la morte naturale e cosi alōgare la uita. Questo dubio ho mosso: il perche hauendo tātō laudato le medicine e date tante bone regule: me p se sentire una tale uoce tua che tal dubio me ha domandato. E certo signore mio non e dubio da esser fatto risposta per homo grosso de ingegno como son io. Ma pur per satisfare a tua. S. como per fin a qui sforciato me ho: tuoro cōsuportatione di altri mei patri e maistri qsto tal caricho adducēdo p honore del dubio ragione pro e cōtra che tardare nō se possa. Iob. 14. Signore tu hai cōstituito il termino del hō ilqual nō se po pa fare. Aristotile nel suo de generatione e corruptiōe. El tēpo e la uita de cescaduno ha numero deter.

L

Capitolo Vigesimoſeſto

minato ordine de ogni coſa. e tuto il tēpo e la uita ha pyodo. Se adōca ha la uita nūero e q̄l terminato ſe pyodo q̄l e diffinito il qual coſi paſſare non ſe potera. Qui caderia de preſcientia di dicēdo dio ſa quanto ſortes uiuere debe queſta tal ſcientia nō po per humana operatione eſſere fallita. Si che ſel ſa d'io che uiuere deba anni diece non potera quelli paſſare p beneficio alchuno: q̄ſta parte e theologica e metafifica laſſarole. Ritornandome a la naturale e medicinale. Il cōtrario ſente. Galieno. 6. de re. atri. dice: concioſia che la medicina ſia ordinata ala prolōgatiōe de la uita retardando la morte: ſe non cio faceſſe ſeria ſcīa uana. Doue dice. decēte coſa e che li ignorantī l'ordine del ſano e ben uiuere debiano morire in nāci il coſo de la natura che ſpeſſe fiate ho ditto che dio nel naſcere del hō glie pone una cendela accesa in mane. Alchuni l'āno da uno bolegnino: alchuni da uno pechione: alq̄i da uno denaro che ſignifica la lōgeza e la breuita de la ſua uita. Che coſi riguardandola dal uento e da le coſe cōtrarie la cādela da uno bolegnino die piu durare che quella da uno quatrino. E quella da un pechione piu cha q̄lla da un bolognino. Ma aſſai uolte intrauiene il contrario de la ſua hora che quella del bolognino che doueua durare ſei hore e durata ſolamente meza hora per non hauerla guardata dal uento cōtrario.

Vltimo e baſte q̄ſta raſone. La uita conſiſte in una proportionē del caldo cō il ſuo humido: como del olio e de la tuore ſe po lo exēpio. Ma q̄ſta tal proportionē e ſecōdo il filoſofo e i medeci ſe po cōtinuare p beneficij de cibi e de medicine multiplicādo hō humido del quale il caldo ſe po bē papulare e ſuſtētare la fiamma. Ergo reſpōdēdo al dubio dice prima Galieno. de re. ſa. Recita che uno filoſofo compoſe uno libreto nel qual ſe diede ad intendere de prouare che la uita ſe poteſſe perpetuare. e ſeguitando l'ordie ſuo quādo el uēne al ottuage

finio anno sentendose apresso la morte alhora muto sententia. Si che e da dire che per beneficio de medicina per niēte nō se po la uita perpetuare. Ne anche la morte se po p alchuno adiuutorio retardare: e cosi la uita prolōgare: dico ancho la naturale: Et a prouare questo adduco la rasone di medici: che ben che la medicina non possa tore la morte: niente dimāco se po opponere a le rasone de la morte con suoi instrumēti refrenādo quelle. E cio facendo cosi quelle ne le operatione sue ritarda ergo. E perche meglio se intēda e da sapere che due son le casone de la uita: cioe lhūido e il caldo naturale. e per māchamento del hūido e p sua terrestriificatione manca la uita. e somiāte per el caldo: cosi seguita la morte.

Mo e prouato p rasone zentile e per filosofice che longo seria il suo recitare: chel humido sustāifico bono como e il naturale e forsi meglio se po restaurare: cosi prohibendo lultima exsiccatione se retarda la morte: e in questo tal humido caldo naturale cosi se cōserua: e questo fa el medico administrando le cose che hanno a prohibere le putrefattione e li humori e hume: tare il cuore lo figato e tuto lhumido del corpo che cosi tosto nō se terrestrifice che nui pur uidiamo che i corpi exsiccati como sono etici per beneficio de medicine se humettano e cosi sua uita prolōgano. e somiāte uediamo che ne li infermi se prohibisse la ultima putrefattione de li humori e como questi uidiamo cosi e credere che anco la natura per tali beneficij riceue aiuto p modo che cosi piu se mantiene. Doue Galieno in quel de tabe. per cibū potū balneum molē lectū somnū. Il cuore el figato e uniuersalmēte el corpo se humetta e cosi se resiste a la terrestriificatione. Posseno adoncha in breuita cosi arguire: tutto quel del quale i principij suoi conseruare se puo e farli uigorosi piu se po per beneficio tale farlo piu durare. Ma i principij de la uita humana

Capitolo uigesimo sexto.

che son il caldo el humido se pono piu uigorare como chiamamēte se proua adoncha se po cosi la uita prolōgare. E forsi pare stranio a dire chel humido se po miorare il caldo. Ma cio uediamo per experientia el medico il proua anco per ragione: che un naturalmente melanconico se fara colerico sanguineo per boni cibi, e per bono aere, e per hauere riposo bono. Appresso nui uediamo ne le altre cose minerale che per beneficio de larte arminia mutano i metalli complexione e natura che de stagno se fa arzeno: e cosi de le altre cose: e insuma da credere e che la uita non e terminata si precisa se che la non possa esser longata o per beneficio del medico quanto anche per lo astrologo che predice alchuna uolta il tempo pericoloso a l homo: dilche facēdo bona guarda e rezimēto slonga la uita. E imperho signore mio chari te siano i medici e li astrologi, che forse io fusse stato creduto tal e morto che uiuerēbe. E il parlare de lo b e di quel che comunamente intrauiene e nō preciso die o ultimamente. Signore mio apresso el libreto dono uoglio fare de una singulare e preciosa medecina da longare tua uita che cio sumamente desidero. Et ho de Mesue il qual molti teneno chel fusse san Zuane bocadoro, el qual fra i medici homo bono tenuto: ma sopra questa medicina da dio creata p perpetuar la uita del homo questa preseruata da ogni corso de infirmita humorale, relieua i sincopizanti cura i paralitici, uale a chi ha mal de cuore, E briuemēte cosi e uniuersale. Ma mazore effetto dimostra ne li leprosi La ricetta e qsta soto scripta uidelicet.

Recetta de pillole mirabile.

R Ecipe auri purissimi onze tre balsami eletti. 3. i. mirre elette, aloē patici. taris. laudani non sophisticati. anna. ottaue. ij. incorporētur cum oleo pomorti: mandragore e balsamo. Omnia autem prius puluerizentur et sub forma

troscorum reseruatur. Fiant deinde cum opus erit pillule quas assumi omni tempore et omni hora possunt. Il peso suo e de meza octaua p fin a una. Ma considerare se debbe la uirtu e la necessita. Ma credo tua Signoria potere usare de tale meza octaua p uolta de terzo i terzo zorno la matina quando serai leuato. E anche luso di qlle nel tēpo de la peste nō serano se nō de grāda utilita. Si che signor mio se non ho fatto como forsi tua signoria aspettaua, perdono domando che pur fatto ho il potere mio. Si che sero da esser excusato. Vale feliciter ut opio. Gratia deo Amen. Finis.

TABVLA DE LE COSE CHE SE
Contieneno in questo libreto. E prima.

D El formento carte. 3	De la seneua	10
Del formento simplice	Del riso	10
e de la farina	4 De le uerze e q li capuzi	10
De le remole	5 De la bieda	11
Del pane de formento	5 De le spinace	11
Del farro	6 Del borazine	11
Del orzo	6 Del Bidone	11
De la spelta	6 Del apio	11
Del miglio	6 Del petrosemolo	12
Del panicho	6 Herba de santa Maria, ouer	
De la melega	6 matricaria	12
De la faua	7 De lartemisia	12
Di fasioli	7 De la rucola	12
Di cisi bianchi nigri e rossi	8 Del fenochio fino	12
De la rouiglia	8 De la menta	13
De la lenta	9 De la endiua e dl radichio	13
Del lupino	9 De la latucha	13

T A B V L A

De la porcelana	14	Di zizole	24
Del spareso	14	Di datali	24
Dellouertise	14	De le noxe	25
Del caparo	14	De la auelana o nuciola	25
De la saluia	14	De li pistachij	25
De la ruda	15	Di pignoli	26
Del rosmarino	15	De le mandole dolce e ama	26
Dello agrume	15	re	26
De le cipolle	15	De le castagne d piu sorte.	26
Del aio	15	De le charobe	27
Del porro	16	Di meloni cucumeri e langua	27
De luua dogni sorte	16	rie	27
De la lambrusca	16	De la zucha	28
De luua passa	16	De la rapa	28
Del figo	17	Di nauoni	28
De le oliue	18	De le tartuffole	29
Del citro	18	Di fungi che son pericolosi.	30
Del pomo aranzo	19	Del rauanello e del raffano.	31
Del limone	19	De la enola domesticha e sala	32
Di pomi di piu sorte	19	uaticha	32
Di piri de piu sorte	20	De le charote	33
Di persichi de piu sorte	20	De le pastinachie domestiche	33
De li armoniachi	21	e saluatiche	33
Di pomi e piri codogni	22	De tutte le radice	33
Di pomi granati dolci e acea	22	De le carne e prima del	34
tosi	22	gallo	34
De le brugne de piu sorte.	22	Del capone	34
De le cerefe e marinelle	23	De le galline e polastre	35
De le more	23	Del fasano e del pauone	35
De le sorbe	24	De le pernice: starne, coturne,	36
Di nespoli	24	e francolini	36

T A B V L A

84

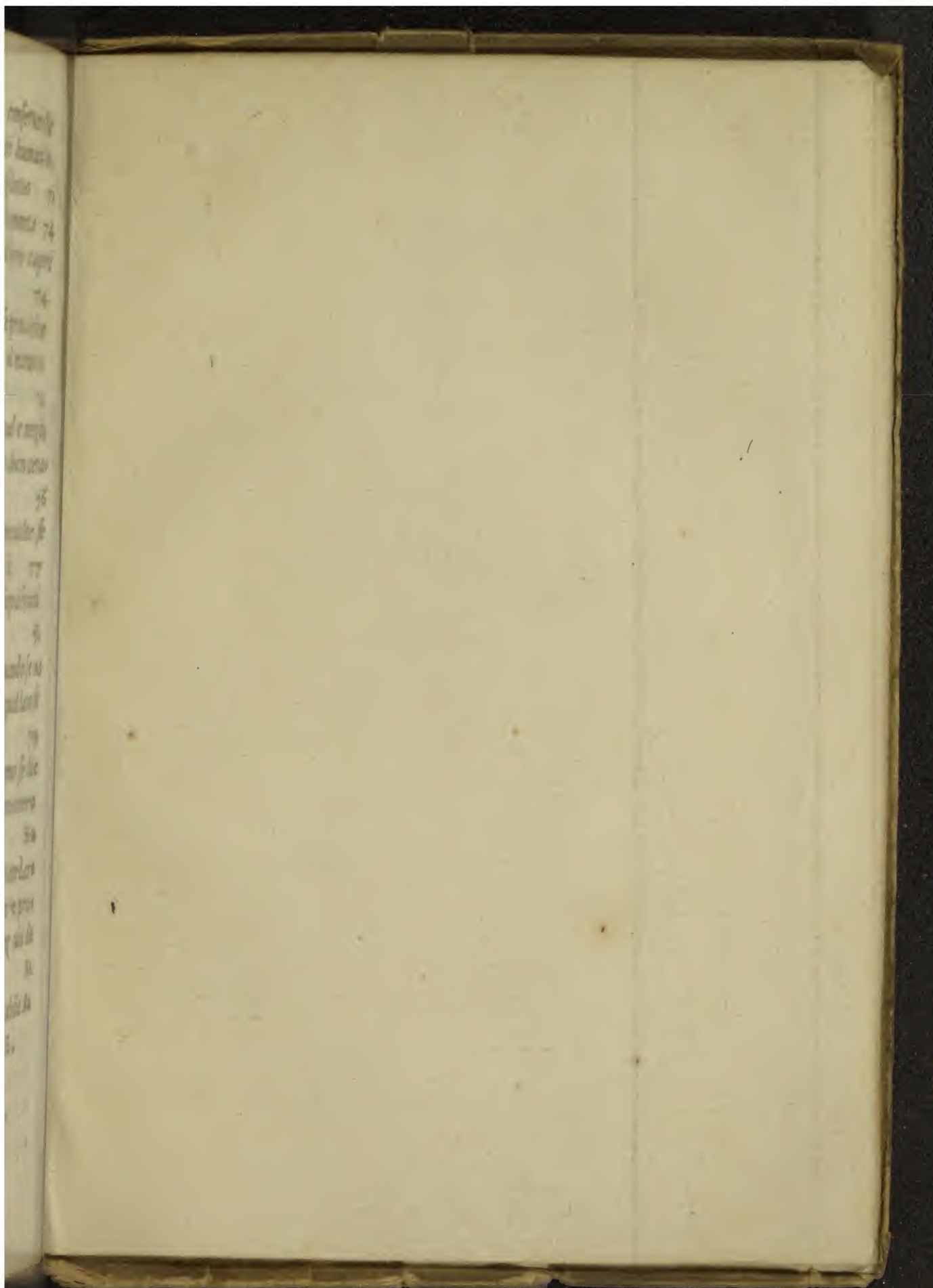
Del pauone	36	del lardo e unto	44
Del colombo	37	de la codega	44
De la tortora	37	de la coda	44
De le quaglie	38	Di animali da q̃tro pedi e pri	44
Di tordi merli e stordede.	38	mo di cerui e caprioli	44
Del bechafigo	39	De la capra e del becho	44
De le passare	39	del capreto	45
De la lodola	39	de la pecora agnello castrone	45
De li ocelletti de ciefa	39	e montone	45
De locha e de la anedra dome	39	de le carne bouine uachine buf	45
sticha e saluaticha	39	foline e uedeline	45
De la grua e dela cigogna.	40	del porcho domestico e salua-	46
Di cisini, angironi, tarabusi,	40	tico	46
smergi: e somianti animali	40	de le lepore e coniglij	47
aquatichi	40	del orso tasso e rizzo	47
De le parte di animali: e pri-	41	de le rane	48
mo del cerebro	41	de la bissa scudera	48
del ochio	41	De la gatta e del forego	49
de la orecchia	42	del girro	49
de la lingua	42	de la preparatione de la car-	49
de le ale	42	ne	49
de le tette	42	di peſi marini e de piu for-	49
del polmone	42	te	49
del cuore	42	di peſi di acqua dolza	50
del stomacho	43	del peſe ſalato	52
del figato	43	De le oſtreghe, cepoleie cō-	52
de la milza	43	che marine, cappe e appa-	52
di rognoni	43	race &c.	52
di teſticoli de piu ſorte	43	Di oui de piu ſorte	53
de li inteſtini	43	Del latte caprino, pegorino,	54
di piedi de piu ſorte	43	uachino e buffolino	54

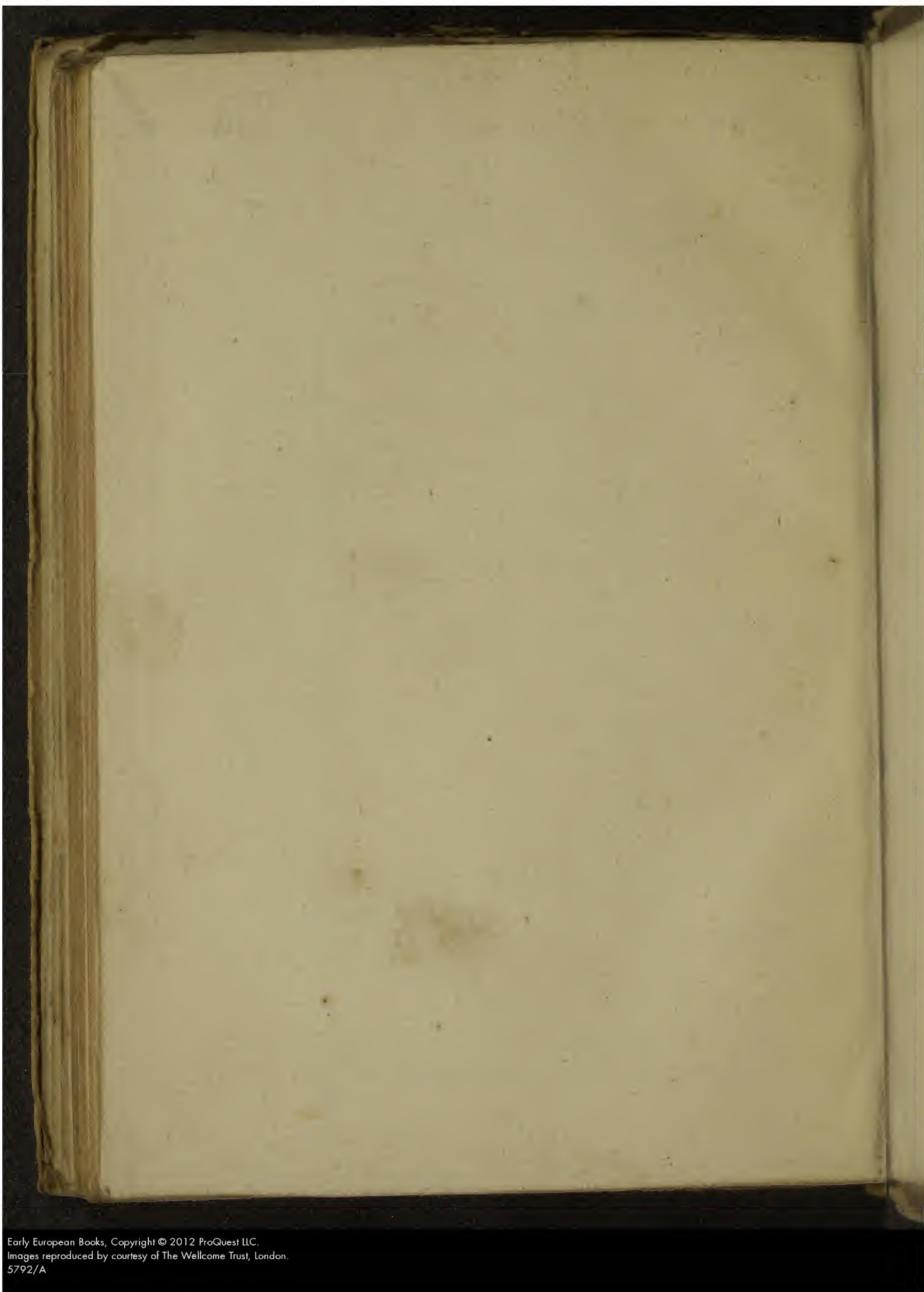
T A B V L A

del bottiero	55	Le regule per conseruare la	
de lacq̃ del latte cioe ferro.	56	sanita di corpi humani lea	
del formaio de piu sorte	56	quale sono desdotto	71
Del uino de uua de pomi gra		Primo dubio de la menta	74
nati e del uino cotto	57	Secūdo dubio del ferro capri	
De lacqua cruda cotta: fluuia		no	74
le, puteale, e cisternale	59	Tertio dubio, se prima se die	
De lo aceto de ogni sorte.	61	beuere nanti il manzare o	
Del agresto	61	non	74
Del olio de piu sorte	61	Quarto dubio: qual e meglio	
Del lardo e unto	62	o ben disenare o ben cena	
Del miele de le aue e del mie		re	76
de canna	62	Quinto dubio: quante uolte se	
Del zucharo	63	die manzare el di	77
Del peuer biancho e nigro.	63	Sexto dubio, se sopra i frutti	
del cinamomo	64	se die beuere	78
del zenzeuro	64	Septimo dubio, quando se ua	
Di garofali	64	a dormire suso qual lato se	
Del zafrano	65	die dormire	79
Del sale	65	Ottauo dubio, se lhomo se die	
Del aiere	66	purgare ogni anno ouero	
del exercitio	67	non	80
del bagno	68	Nono dubio, sel se po tardare	
del riposo	68	la morte naturale e pro	
Del somno del uegiare de la		longare la uita per uia de	
repletion e inanitione		medicines.	81
de gli accidenti del anis		Recetta de pilule mirabile.	82
mo.	68.69.70 & 71.	I L F I N E.	

In Vinegia per gli heredi di Gioanne Paduano.

M D L I I I I.





150 frs

3024 - 100 -

158 x 5150